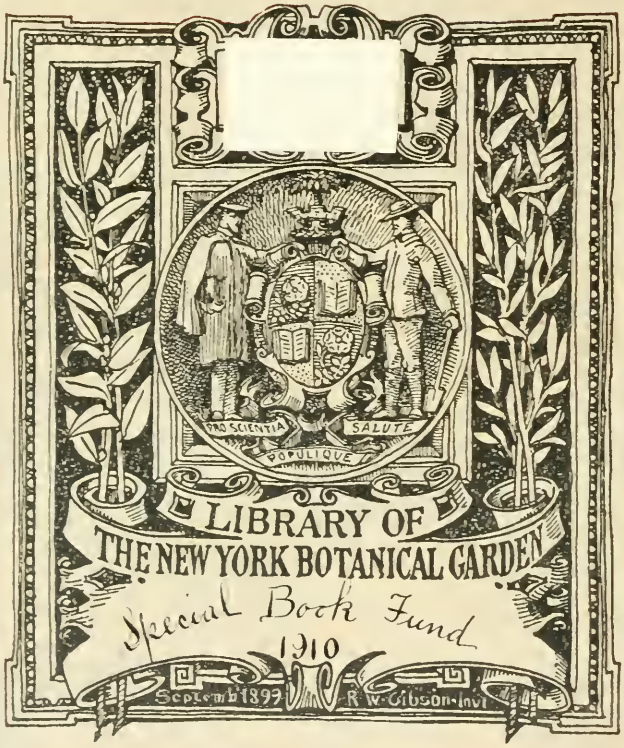

PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Special Book Fund
1910
Septemb 1899
R. W. Gibson. Invt

ATLAS

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

A LA MÊME LIBRAIRIE

Nouvelle flore des Champignons pour la détermination facile de toutes les espèces de France et de la plupart des espèces européennes, par MM. Costantin et Dufour. Un volume de poche in-12, de 300 pages, avec 3842 figures et un tableau des couleurs. Cartonné toile verte, tranche rouge : Prix *franco*. **6** fr.

(Ce volume fait suite à la *Nouvelle Flore* de MM. Bonnier et de Layens).

Les Mucédinées simples. — Histoire, classification, culture et rôle des champignons inférieurs dans les maladies des végétaux et des animaux, par M. J. Costantin, Maître de Conférences à l'École Normale Supérieure. Un volume in-8 de 210 pages, avec 190 figures dans le texte, broché : Prix *franco*. . **6** fr.

(Ouvrage pour la détermination facile des champignons microscopiques, moisissures, etc.).

ATLAS

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

80 PLANCHES COLORIÉES

REPRÉSENTANT 191 CHAMPIGNONS COMMUNS EN FRANCE

Avec leur description,
les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces
et de nombreuses recettes culinaires

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

PAR

L. DUFOUR

DOCTEUR ÈS SCIENCES
DIRECTEUR ADJOINT DU LABORATOIRE DE BIOLOGIE VÉGÉTALE DE LA FACULTÉ
DES SCIENCES DE PARIS, A FONTAINEBLEAU.

OUVRAGE SPÉCIALEMENT RÉDIGÉ POUR SERVIR DE COMPLÉMENT
A la *NOUVELLE FLORE DES CHAMPIGNONS* de MM COSTANTIN et DUFOUR

PARIS
LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, ÉDITEUR
52, RUE DES ÉCOLES, 52

1891

.F7
D8

ATLAS DES CHAMPIGNONS

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

NOTIONS GÉNÉRALES SUR LES CHAMPIGNONS.

Il ne faut pas croire que l'on appelle *Champignons*, seulement les végétaux auxquels dans le langage habituel, on donne ce nom, c'est-à-dire ces végétaux qui présentent un pied, un chapeau et au-dessous de ce chapeau des lames comme le Champignon de couche, ou des tubes comme les Cèpes.

Les champignons sont tous ces végétaux d'organisation très simple, chez lesquels on ne peut distinguer ni racine, ni tige, ni feuilles, et qui en outre sont privés de cette matière verte, si abondante chez les plantes supérieures, et que l'on appelle la chlorophylle. Ainsi, par exemple, ces productions auxquelles dans le langage ordinaire on donne le nom de *moisissures*, sont des champignons ; le *mildiou*, qui a fait tant de mal aux vignes, et que l'on détruit aujourd'hui au moyen de la bouillie bordelaise, est un champignon ; la *rouille du blé* qui se manifeste sur les feuilles de blé, par des taches brunes ou noirâtres est un champignon ; la *levure de bière*, est un champignon, etc.

D'autre part ce que l'on nomme habituellement un champignon, n'est pas le végétal, l'être tout entier. Dans tous les champignons à chapeau, la partie qui sort de terre, et que l'on cueille, n'est que la *fructification* du champignon. Dans le sol, il existe des filaments blanchâtres, ramifiés, qui constituent la *partie végétative* de la plante. Cette partie végétative est ce que l'on appelle le *mycelium*. Ainsi le *blanc de champignon*, dont on se sert pour obtenir le Champignon de couche, dans les anciennes carrières des environs de Paris, est précisément le mycelium.

Dans cet atlas, on ne s'occupera pas des champignons inférieurs, tels que les moisissures. Ne sont représentées que les principales espèces des champignons ordinaires, comestibles, vénéneux ou indifférents.

Ces champignons se multiplient au moyen d'organes généralement ar-

OCT 15 1910

rondis, auxquels on donne le nom de *spores*. Ces spores sont d'une extrême petitesse ; leur diamètre est souvent inférieur à un centième de millimètre.

Suivant la manière, dont naissent les spores, on distingue dans les champignons que nous étudions, deux grandes classes.

Le *Champignon de couche* et tous ceux qui, comme lui, présentent des lames sous leur chapeau, appartiennent à la première de ces classes. Si l'on fait avec un rasoir une coupe transversale très mince d'une lame, et qu'on la regarde au microscope, on voit que les filaments qui forment cette lame disposent tous leurs extrémités parallèlement les unes aux autres, de façon à constituer sur chaque face de la lame, une couche spéciale à laquelle on donne le nom d'*hymenium*. Ces extrémités des filaments, sont isolées du reste du filament par une cloison transversale et généralement renflées On les appelle *basides*. La classe des champignons qui possède de tels organes, est appelée classe des BASIDIOMYCÈTES.

C'est sur ces basides que se développent les spores. A cet effet, au sommet de la baside, il se forme des prolongements grêles, généralement au nombre de quatre, que l'on désigne sous le nom de *stérigmates*. A leur extrémité ces stérigmates se renflent, et la partie renflée n'est autre chose que la *spore*. Une petite cloison vient séparer la spore du stérigmate, et bientôt la spore mûre se détache, et *en germant*, elle reproduit un nouveau mycelium sur lequel naîtront de nouveaux chapeaux.

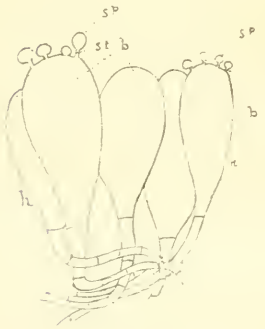


Fig. 1. — *h*, Hymenium ; *b*, baside ; *st*, stérigmate ; *sp*, spore.

Comme type de la seconde classe de champignons nous citerons les *Morilles*. Ces champignons qui poussent au printemps sont faciles à reconnaître : ils sont constitués par un pied portant à son sommet une partie plus élargie, globuleuse, présentant une série d'enfoncements et de proéminences assez irrégulièrement disposées.

Si comme dans le cas précédent, nous faisons dans un champignon de cette classe, une coupe mince perpendiculaire à la surface, et que nous regardions au microscope, nous verrons encore ici les extrémités des filaments, disposés parallèlement les unes aux autres, et formant encore une couche particulière appelée également *hymenium* Mais les cellules qui forment cet hymenium sont plus allongées que les basides du champignon de couche. Au sommet elles sont plus élargies qu'à la base. Comme elles vont se comporter autrement que les basides, on leur donne un autre nom, on les appelle des *asques*, et les champignons qui possèdent des asques constituent la classe des ASCOMYCÈTES.

Ces asques ne forment pas de stérigmates à leur extrémité. Ici les spores naissent, parce que la matière vivante contenue dans l'asque, se fractionne

en un certain nombre de masses arrondies, qui s'enveloppent d'une membrane spéciale, et constituent les *spores*. Dans la Morille, les spores sont mises en liberté parce que près du sommet de l'asque, se produit une fente circulaire, qui détache un petit couvercle et permet aux spores de sortir par l'ouverture ainsi produite.

Entre les asques, il y a souvent des filaments grêles, dans lesquels il ne se forme pas de spores, et que l'on appelle des *paraphyses*.

Fig. 3. — *h*, hyménium ; *a*, asque ; *sp*, spore ; *p*, paraphyse.

Les organes que nous venons de décrire, chez les champignons, ne sont visibles qu'au microscope. Néanmoins *il est rarement nécessaire de recourir à cet instrument, pour distinguer un Basidiomycète d'un Ascomycète. Les formes extérieures des champignons de ces deux groupes sont assez différentes pour permettre de ne pas se tromper.*

Si par exemple l'on rencontre un champignon qui présente sous son chapeau des lames, des tubes ou des pointes, il n'y a pas à hésiter : l'on a affaire à un Basidiomycète. Il en est de même, si le champignon est lisse et a la forme d'une tige renflée en massue ou celle d'un petit arbre plus ou moins ramifié.

Si, au contraire, le champignon se présente sous la forme d'une coupe plus ou moins creuse, c'est un Ascomycète. Les Morilles ne sont guère qu'une agglomération de coupes de ce genre, appliquées bord contre bord, et portées sur un même pied. Ce sont aussi des Ascomycètes.

Avant de passer à l'étude détaillée des principales espèces de champignons, il est utile de donner quelques renseignements généraux, sur la valeur des moyens habituellement indiqués pour distinguer les bonnes et les mauvaises espèces, sur les diverses manières de préparer les espèces comestibles, et sur les remèdes à employer dans les cas d'empoisonnement par les champignons.

PRINCIPALES MANIÈRES D'APPRÊTER LES CHAMPIGNONS.

Comment d'abord reconnaître une bonne espèce d'une espèce vénéneuse ? Sur ce point, il est un fait qu'on ne saurait trop répéter : *Les procédés simples que l'on donne parfois pour distinguer les espèces vénéneuses des espèces comestibles sont tous faux.* Ils peuvent donner des renseignements

exacts dans beaucoup de cas, mais si l'on s'y fie entièrement, on peut s'exposer à de graves dangers.

Que de fois n'a-t-on pas dit par exemple, qu'une cuiller d'argent noircit au contact d'un champignon vénéneux, tandis qu'elle reste blanche si l'espèce est comestible ! Il n'en est rien : l'argent noircit en présence du soufre: tel champignon peut en contenir, noircir la cuiller d'argent et être inoffensif ; tel autre au contraire, en est entièrement dépourvu et cependant est vénéneux, il laissera la cuiller intacte. Un œuf frais n'a rien de vénéneux ; cependant laissez à son contact une cuiller d'argent, dans peu de temps vous la verrez noircir.

Une odeur agréable est souvent donnée comme caractérisant une excellente espèce. Cela est généralement exact. Cependant l'*Entolome livide*, par exemple, exhale une très suave odeur de farine fraiche ; il est néanmoins vénéneux.

On dit parfois que si un champignon verdit à l'air, quand on le coupe, il est vénéneux. Il est en effet prudent de se défier des espèces qui présentent ce caractère. Mais il y a des champignons, qui verdissent à l'air, et sont cependant comestibles. Tel est le cas du *Lactaire délicieux* (n° 56, planche 24) dont les lames verdissent dès qu'on les touche. Malgré cela, qu'on apprenne à connaître cette espèce, qu'on la mange sans crainte, on lui rendra justice.

D'après cela l'unique moyen pour éviter tout empoisonnement, c'est de bien connaître les espèces, de bien savoir les distinguer les unes des autres. Assurément c'est long et difficile, mais mieux vaut être entraîné à trop de prudence que de se fier à des pratiques qui peuvent causer les plus graves accidents.

Connaître toutes les espèces, est assurément long et difficile. Mais une telle science, n'est heureusement pas indispensable pour se procurer de délicieux plats de champignons. *Un certain nombre de bonnes espèces sont des plus faciles à connaître.* Les *Morilles*, ont une forme bien spéciale ; toutes les espèces sont comestibles ; les *Helvelles*, sont toutes comestibles. L'*Oronge vraie*, ne peut guère, avec un peu d'attention, être confondue avec d'autres espèces ; on peut en dire autant de la *Chanterelle comestible*, de l'*Agaric champêtre*, etc. Les empoisonnements ne sont causés, le plus souvent, que par un manque absolu d'attention. Il va sans dire néanmoins qu'en cas de doute, l'abstention est le parti le plus sage.

Il existe un procédé pour rendre inoffensifs les champignons vénéneux. Il a été indiqué en 1850, par Gérard, Aide-Naturaliste au Museum. Il consiste à faire macérer les champignons pendant plusieurs heures dans de l'eau salée ou mieux acidulée avec du vinaigre. Gérard, a mangé, jusqu'à 500 grammmes par jour, et pendant quinze jours consécutifs, de champignons ainsi préparés ; il a expérimenté sur plusieurs personnes, et jamais le moindre accident ne s'est produit. Mais des champignons, qui ont subi

ce traitement, ont perdu beaucoup de leurs qualités ; il est bien préférable de ne manger que des espèces vraiment bonnes et d'en utiliser toute la saveur. Les gourmets nettoient les champignons avec un couteau, puis avec un linge, et consentent difficilement à les passer, même à l'eau froide. Ils n'enlèvent de la sorte, rien à l'arome délicat de ces plantes. Cependant il est toujours prudent de faire macérer quelque temps, dans l'eau salée les champignons que l'on veut manger.

Les Champignons, même les meilleurs, perdent beaucoup de leurs qualités en vieillissant ; il faut donc avoir soin de ne jamais cueillir des individus trop âgés. En général il vaut mieux récolter les Champignons par un temps sec que par un temps humide.

Très souvent le pied est plus coriace que le chapeau : tel est le cas du *Collybia à pied en fuseau* (n° 24, planche 13), du *Lépiote élevé* (n° 10, planche 6), etc. Ce que l'on a de mieux à faire dans ce cas c'est de jeter le pied. Il est bon aussi très souvent d'enlever les lames ou les tubes, surtout si l'individu est âgé. Quand il existe à la surface du chapeau une sorte d'épiderme coriace et facile à enlever, il faut avoir soin de peler le Champignon.

Les Champignons peuvent servir seuls à constituer des plats. Dans l'étude des diverses espèces nous indiquerons les manières spéciales de les préparer. Donnons seulement ici quelques préparations générales.

L'une des préparations les plus simples est de faire cuire les Champignons dans la *casserolle* avec du beurre frais et des fines herbes ; on assaisonne avec du sel, du poivre ; on peut ajouter du jus de citron, et un peu d'ail si l'on aime ce condiment ; fréquemment aussi on ajoute de la chapelure, c'est-à-dire une croûte de pain grillée et râpée.

Cuits simplement sur le *gril* et bien assaisonnés, les Champignons sont encore très bons.

Un autre procédé employé parfois et qui donne de bons résultats, c'est de les rôtir en *brochettes* en les assaisonnant et les arrosant de jus de citron ou de vin de Madère.

Signalons pour terminer un procédé que l'on peut employer pour la plupart des espèces de Champignons, Cèpes, Chanterelles, etc., c'est de les cuire en *Fricassée de Poulet*. On nettoie bien les Champignons, puis on les fait *blanchir*, c'est-à-dire qu'on les passe à l'eau froide d'abord, puis à l'eau bouillante, ce qui en ramollit un peu la chair ; ensuite on les *fait revenir* c'est-à-dire qu'on les met dans la casserolle avec un bon morceau de beurre. On les fait cuire de la sorte avec du sel, du poivre, un bouquet de persil. On les retire du feu quand ils sont cuits et on fait une liaison avec un jaune d'œuf ou de la crème. Il est très bon d'ajouter une tranche de citron.

Dans bien des cas les Champignons sont ajoutés à un autre plat pour en relever le goût. On peut les employer de la sorte dans les mets les plus

variés, ragoûts, hachis, œufs, légumes, etc. Les Mousserons, les Chanterelles par exemple, parfument l'omelette d'une façon délicieuse.

Pour faire une *omelette aux Champignons*, on fait blanchir les Champignons en les passant dans l'eau bouillante, puis on les essuie en les pressant légèrement, on les hache avec des fines herbes, on les met dans la poêle avec du beurre, du poivre, du sel. On ajoute les œufs, et la cuisson s'achève comme pour une omelette ordinaire.

On peut avec les Champignons fabriquer une *poudre* que l'on mêle ensuite à divers plats pour les parfumer. On la fait de la façon suivante : on prend à peu près parties égales de Champignons de couche, de Mousserons, de Cèpes, de Morilles, de Truffes : on les coupe en morceaux, on les fait sécher, puis on pile le tout dans un mortier et l'on passe au tamis. Il est bon de conserver cette poudre autant que possible à l'abri de l'air dans une boîte bien fermée. Cette poudre dans laquelle les goûts des diverses espèces employées se marient de la manière la plus heureuse communique un délicieux arome aux plats dans lesquels on l'emploie.

C'est ordinairement à l'état frais que l'on mange les Champignons ; cependant conservés ils peuvent constituer une ressource qui n'est pas à dédaigner. Les Cèpes, les Morilles, les Oranges, etc., peuvent fort bien se conserver. On peut employer pour cela plusieurs procédés.

Empêcher le contact de l'air. — On place les Champignons avec de l'huile d'olive dans une boîte en fer blanc dont le couvercle n'est soudé qu'en partie ou dans une bouteille à large col imparfaitement bouchée. Le tout est placé dans de l'eau froide que l'on porte à l'ébullition. Au bout d'un quart d'heure environ l'air interposé dans l'huile a complètement disparu il ne reste qu'à terminer la soudure de la boîte en fer blanc ou la fermeture de la bouteille avec de la cire à cacheter.

Dessécher. — Les Champignons bien nettoyés sont passés rapidement dans de l'eau bouillante un peu acidulée puis enfilés les uns à la suite des autres et mis à sécher dans des locaux biens secs, bien aérés, ou mieux dans un four à température douce.

Conserver dans l'eau salée ou le vinaigre. — Il suffit de placer les Champignons dans de l'eau salée ou acidulée avec du vinaigre. On se contente même parfois de les recouvrir d'une couche de sel.

EMPOISONNEMENTS PAR LES CHAMPIGNONS. REMÈDES A EMPLOYER.

Les symptômes d'un empoisonnement par les Champignons sont assez variés ; tantôt les effets sont les mêmes que ceux produits par une substance narcotique : nausées, étourdissements, somnolence ; tantôt c'est plutôt un principe âcre, corrosif qui fait sentir son action ; alors se produisent vives douleurs dans la région de l'estomac, vomissements abondants, déjections répétées, convulsions. Ces deux sortes d'effets d'ailleurs peuvent se présenter ensemble et augmenter le danger.

Ce n'est généralement que plusieurs heures après leur ingestion que les substances vénéneuses produisent leurs effets. Les Amanites sont à ce point de vue particulièrement perfides, le poison ayant déjà passé dans la circulation quand on commence à s'apercevoir de sa présence. On comprend facilement qu'alors le mal est plus difficile à vaincre.

La première chose à faire en cas d'empoisonnement est de débarrasser l'organisme des substances dangereuses.

Si l'empoisonnement date de peu d'heures, des *vomitifs* doivent être employés. Les meilleurs sont l'*ipécacuanha*, de $\frac{1}{2}$ gramme à 1 gramme délayé dans de l'eau, l'*émétique*, à la dose de 10 à 15 centigrammes dans une tasse d'eau. Une *infusion de tabac à fumer* est également un vomitif énergique et a été à diverses reprises employée avec succès. Si l'on n'a pas de vomitif sous la main, il faut cependant essayer de faire vomir par tous les moyens possibles, en faisant avaler de l'eau tiède, en chatouillant le fond de la gorge avec les doigts, avec les barbes d'une plume trempée dans de l'huile, etc.

Quand l'empoisonnement date de plus longtemps, les substances vénéneuses peuvent être arrivées dans l'intestin, et alors il faut s'adresser à des *purgatifs* tels que le *sulfate de magnésie*, l'*huile de ricin*, etc. Des lavements peuvent aussi parfois rendre de grands services. Si de violentes douleurs témoignent de l'inflammation du tube intestinal, il faut renoncer aux purgatifs ou aux vomitifs contenant de l'émétique, et avoir recours aux boissons ou aux lavements émollients.

Dans les cas de somnolence les stimulants tels que le *café* sont d'un grand secours. Les *boissons acidules, eau acidulée avec du vinaigre, jus de citron*, etc., sont également utiles dans ce cas, mais il ne faut guère les employer qu'après des vomissements répétés car ces liquides peuvent offrir le danger de dissoudre les principes vénéneux et de rendre leur absorption plus facile.

Tels sont les principaux remèdes à employer tout d'abord, avant l'arrivée du médecin. Ce dernier appréciera ensuite si des traitements plus énergiques sont nécessaires.

I. CLASSE DES BASIDIOMYCÈTES

Le nombre des espèces de Basidiomycètes qu'on trouve en France dépasse 1800. Aussi pour faciliter l'étude y distingue-t-on des groupes de moins en moins étendus : ordres, familles, genres, espèces.

Le Champignon peut présenter des lames des tubes, des aiguillons ou des surfaces lisses qui portent l'hymenium et les spores ; dans ce cas les spores sont toujours à l'extérieur, directement au contact de l'air. Dans un second cas les spores se forment à l'intérieur d'une cavité close de toutes parts, et il faut que la paroi de cette cavité se détruise pour que les spores soient mises en liberté.

Bien que ces deux groupes de Champignons aient un hymenium, on a réservé le nom particulier d'Hyménomycètes aux Basidiomycètes chez lesquels les spores sont extérieures, et l'on a donné le nom de Gastéromycètes à ceux dont les spores naissent à l'intérieur d'une enveloppe entièrement fermée.

En outre il existe un autre ordre de Basidiomycètes qui comprend des Champignons *gélatineux*, tremblottants comme une sorte de gelée. C'est l'ordre des Trémellinées. Ces derniers se distinguent en outre par certains caractères microscopiques dans le détail desquels nous n'entrerons pas.

A. ORDRE DES HYMÉNOMYCÈTES

Les Hyménomycètes comprennent 5 familles :

1° Agaricinées. — A la face inférieure du chapeau il y a des *lames* disposées comme les rayons d'une roue.

2° Polyporées. — A la face inférieure du chapeau il y a des *tubes* accolés les uns aux autres ou creusés dans un tissu plus ou moins dur.

3° Hydnées. — A la face inférieure du chapeau il existe des pointes aiguës ou *aiguillons*.

4° Clavariées. — La fructification est *lisse* ou seulement striée ; elle présente la forme d'une *tige cylindrique ou renflée en massue*, ou celle d'un *petit arbre ramifié*. L'hymenium existe généralement sur toute la surface.

5° Thélephorées. — La fructification est *lisse* ou seulement rugueuse à sa face inférieure qui porte l'hymenium. La forme en est très variée : ce peut être une *croûte* étalée sur le bois, un *chapeau sans pied* fixé aux troncs d'arbres, une sorte de *corne d'abondance* dressée, etc.

I. — FAMILLE DES AGARICINÉES

La famille des Agaricinées, à elle seule comprend plus de 1.000 espèces. A cause de ce grand nombre de formes on a jugé utile de la diviser en 5 groupes que l'on appelle *sections*. Le caractère qui sert à faire cette division est la *couleur des spores*. Il n'est pas du tout nécessaire d'avoir recours au microscope pour déterminer cette couleur. Souvent la couleur des spores est la même que celle des lames ou feuillets. Mais il n'en est pas toujours ainsi. Pour reconnaître la couleur des spores on place l'échantillon sur du papier blanc, les lames tournées vers le bas, et au bout de quelques heures les spores tombées en grand nombre forment une poussière dont la couleur est facile à reconnaître. Si les spores sont blanches, on n'en distingue pas moins sur le papier une poussière farineuse. D'ailleurs, si à l'aspect des lames blanches ou faiblement colorées on soupçonne que les spores sont blanches, on peut mettre le champignon sur un papier coloré et obtenir une poussière blanche.

Pour déterminer le nom d'un Agaric, il est souvent indispensable de connaître la couleur des spores, parce que certains genres présentent tous leurs autres caractères semblables, et ne se distinguent que par la couleur de leurs spores.

On distingue donc 5 sections dans la famille des Agaricinées : 1° Agaricinées à spores *blanches* ; 2° Agaricinées à spores *rosées*, *couleur chair* ou *couleur saumon* ; 3° Agaricinées à spores *jaune d'ocre* ou *couleur rouille* ; 4° Agaricinées à spores *brun pourpre* ou *brun violet* ; 5° Agaricinées à spores *noires*.

PREMIÈRE SECTION. — AGARICINÉES A SPORES BLANCHES

GENRE 1. AMANITA FR. — AMANITE

Les AMANITES se reconnaissent à ce caractère, que, dans le jeune âge, chapeau et pied sont entourés d'une enveloppe commune que l'on appelle *volve*. Le plus souvent en outre, il y a un *anneau* à la partie supérieure du pied.

La volve se brise quand le champignon grandit, mais il en reste toujours des traces à l'état adulte. Elle forme un *étui* qui s'élève plus ou moins haut autour du pied (Planche 1, figure 2), ou bien ses débris persistent à l'état d'*écailles* sur le chapeau (Planche 3, figure 4) ou à la base du pied qui est généralement renflé en *bulbe* (Planche 5, figure 8). Dans ce dernier cas si l'on arrache le champignon sans précaution, on casse le pied dont le bulbe reste en terre avec les débris de la volve. L'on est alors exposé à croire qu'il n'y a pas de volve, et par suite à confondre l'espèce que l'on cueille avec d'autres, qui ne possèdent pas de volve. Cette erreur peut être

très funeste, car *c'est parmi les Amanites, que se rencontrent les espèces les plus vénéneuses.* IL FAUT DONC TOUJOURS AVOIR BIEN SOIN D'ARRACHER EN ENTIER LES CHAMPIGNONS QUE L'ON CUEILLE.

N° 1. AMANITA VERNA FR. — AMANITE PRINTANIÈRE (1)

Oronge cigüe blanche.

Planche 1. — N. Fl d. Ch. n° 2, p 3.

Chapeau *blanc*, parfois jaunâtre au centre, humide, ou même un peu visqueux, d'abord en cloche, puis plus étalé, diamètre 5-8 centimètres. Pied blanc, plus mou au centre, et creux à la fin, renflé à la base, et entouré par la volve jusqu'à une certaine hauteur. Anneau blanc. Feuillets blancs, serrés. Chair blanche, un peu *âcre ou amère.* Odeur désagréable

Cette espèce pousse dans les bois, généralement au *printemps*, parfois en automne: *Elle est* **très vénéneuse** *et cause beaucoup d'empoisonnements* parce qu'on la cueille souvent en laissant dans le sol, la base du pied et la volve. On la confond alors souvent avec un autre champignon très bon, voisin du champignon de couche, et que l'on appelle la *Boule de neige* (*Psalliota arvensis* n° 101). Si on cueille avec soin et sans les briser, les échantillons de cette Amanite on constate que l'*Amanite printanière* a une volve, un chapeau humide ou visqueux, difficile à peler, et des feuillets blancs, tandis que la *Boule de neige* n'a pas de volve, possède un chapeau toujours sec, facile à peler, et que ses feuillets sont rosés, puis pourpre foncé.

N° 2. AMANITA OVOIDEA B. — AMANITE OVOIDE

Oronge blanche, Coucoumelle blanche.

Planche 1. — N. Fl. d. Ch. n° 3, p. 3.

Champignon *entièrement blanc.* Chapeau brillant, soyeux, à bord lisse, un peu recourbé en dessous, 10-20 c. Pied court, épais, toujours plein, renflé à la base. Volve en *étui large.* Anneau très large se désagrégeant facilement, et disparaissant quelquefois. Feuillets nombreux serrés, souvent frangés sur la tranche. Chair ferme, *douce.* Odeur et saveur agréables.

Espèce **comestible**, rare dans le Nord, assez commune dans le Midi, en été et en automne. Sa chair douce et son odeur agréable empêchent de la confondre avec l'espèce précédente.

(1) Les deux premiers mots qui suivent le numéro de l'espèce sont les noms latins du genre et de l'espèce : *Amanita verna.* L'abréviation qui vient après, Fr. signifie Fries, nom du botaniste qui a nommé l'espèce. Vient ensuite le nom français : *Amanite printanière.* La 2e ligne donne le nom ou les noms vulgaires de l'espèce, quand il y en a. A la 3e ligne est indiqué le numéro de la planche, sur laquelle est représentée l'espèce. Et enfin l'indication N. Fl. d. Ch. n° 2, p. 3, signifie que cette espèce porte le n° 2 dans la *Nouvelle Flore des Champignons* de MM. Costantin et Dufour, et qu'elle est décrite à la page 3.

N° 3. AMANITA CÆSAREA SCOP. — AMANITE DES CÉSARS

Oronge vraie, Dorade, Jazeran, Roumanel, Mujolo, Jaune d'œuf.

Planche 2. — N. Fl. d. Ch. n° 6, p. 3.

Chapeau *jaune ou rouge, sans écailles*, plus ou moins bombé, 10-15 centimètres. Pied gros, bulbeux, jaune, entouré comme d'une sorte d'étui des débris de la volve qui est blanche. Anneau jaune, lames *jaune doré*. Chair blanche, mais légèrement jaune sous l'épiderme ; odeur faible, très agréable.

Espèce **comestible, des plus estimées** ; rare dans le Nord, elle est commune dans le Centre et le Midi de la France, en automne. Elle est facile à distinguer de la fausse Oronge (voir n° 4) dont le chapeau est rouge, couvert d'écailles blanches, et dont les lames, l'anneau et le pied sont blancs.

On prépare l'Oronge vraie de bien des façons, et elle constitue toujours un mets exquis.

Oronges à la bordelaise. — Le pied est haché menu avec des fines herbes, de la mie de pain, de l'ail, saupoudré de poivre et de sel. Ce hachis est placé dans la concavité du chapeau et le tout est mis à cuire avec d'excellente huile sur un plat ou dans une casserole avec du feu par-dessus.

Oronges à la milanaise ou oronges en potage. — Les oronges découpées en fragments sont cuites à la casserole avec de l'huile ou du beurre, des fines herbes, de l'ail ; on ajoute du consommé et après avoir laissé un peu cuire, on verse sur le pain.

Oronges à l'italienne. — On les fait cuire avec du beurre, du sel, puis on les sert avec une sauce composée d'huile, de jus de citron, de poivre, d'ail, d'amandes douces.

Simplement *frites* dans du beurre ou de l'huile puis saupoudrées de sucre, les oronges sont excellentes.

L'*olla podrida*, le mets national des Espagnols, dans lequel il entre un peu de tout en fait de viandes, de légumes et d'épices, contient nécessairement de l'oronge.

Chacun sait combien l'oronge était appréciée des Grecs et des Romains. L'empereur Claude en particulier l'aimait à la folie. C'est avec un plat d'oronges, *convenablement assaisonné*, qu'Agrippine essaya d'empoisonner Claude. Comme l'estomac vigoureux de l'empereur se montrait rebelle à la tentative, le médecin Xénophon, sous prétexte d'aider la nature et de faire vomir l'empereur, lui enfonça dans la gorge une plume empoisonnée, et ainsi le chemin du trône fut ouvert à Néron.

On peut conserver l'oronge dans l'huile ou en la faisant sécher.

N° 4. AMANITA MUSCARIA L. — AMANITE TUE-MOUCHES

Fausse Oronge, Agaric aux mouches.

Planche 3. — N. Fl. d. Ch. n° 7, p. 3.

Chapeau globuleux puis convexe plan, *rouge vermillon* ou rouge orange, *couvert d'écailles blanches*, débris de la volve, 8-15 centimètres. Pied *blanc*, renflé et écailleux à base ; anneau blanc : feuillets *blancs*. Chair blanche, un peu jaune sous l'épiderme du chapeau.

Commune dans les bois au commencement de l'automne.

Suspecte. On a cité quelques cas dans lesquels diverses personnes ont mangé de cette espèce sans avoir été incommodées. Mais on a fait périr des animaux en leur en donnant, et sur l'homme une série d'empoisonnements partiels ou complets ont été signalés. Le cardinal Caprara, célèbre gourmet du commencement de ce siècle, faillit être empoisonné par son cuisinier qui lui avait préparé un plat de fausses Oronges cueillies dans la forêt de Fontainebleau, et prises pour des Oronges vraies.

Il est donc très imprudent de manger l'A. muscaria.

On l'appelle *Tue mouches* parce qu'on l'a employée parfois, imprégnée de lait ou simplement d'eau, et placée dans une assiette, pour attirer les mouches qui s'y empoisonnent.

N° 5. AMANITA PHALLOIDES FR. — AMANITE PHALLOIDE

Amanite bulbeuse.

Planche 4. — N. Fl. d. Ch. n° 9, p. 3.

Chapeau *jaune ou verdâtre, sans écailles*, peu élevé, 8-10 centimètres. Pied blanc, *bulbeux*. Anneau blanc jaunâtre, volve formant un étui autour du pied. Feuillets blancs ; chair blanche ; odeur vireuse ; saveur âcre au bout de quelques instants.

Commune dans les bois à la fin de l'été et en automne. **Très vénéneuse.**

Il existe une variété à chapeau blanc ; à cause de son odeur et de sa saveur, on ne la confondra pas, malgré la similitude de l'aspect, avec l'*Amanite ovoïde* (n° 2).

N° 6. AMANITA CITRINA SCH. — AMANITE COULEUR CITRON

Planche 4. — N. Fl. d. Ch. n° 10, p. 3.

Chapeau *jaune ou verdâtre*, présentant des écailles blanches, *jaunes, verdâtres* ou *brunes*, 8-10 centimètres. C'est la variété *mappa* très commune et considérée souvent comme une espèce spéciale, qui possède ces écailles brunes. Pied blanc jaunâtre, renflé à la base en un bulbe sur lequel subsistent des débris de la volve. Lames blanches, parfois jaunâtres sur le bord.

Chair blanche, légèrement jaunâtre sous l'épiderme, *amère*. Odeur désagréable.

Espèce **très vénéneuse**. Commune dans les bois, en été et en automne.

N° 7. AMANITA PANTHERINA DC. — AMANITE PANTHÈRE
Fausse Golmotte.

Planche 4. — N. Fl. d. Ch. n° 11, p. 4.

Chapeau brun, gris roux, quelquefois olivâtre, strié au bord, couvert de petites *écailles ou verrues blanches*, 6-12 centimètres. Pied blanchâtre, plein, puis creux, renflé à la base. Le caractère distinctif de cette espèce, c'est que *la volve en se brisant subsiste au-dessus du bulbe du pied et y forme une sorte de second anneau*, le premier étant comme à l'ordinaire à la partie supérieure du pied, sont quelquefois très voisins du second. Lames blanches ; chair blanche, un peu amère, *ne rougissant pas à l'air*.

Vénéneuse. Commune dans les bois en été et en automne.

N° 8. AMANITA RUBESCENS FR. — AMANITE ROUGEÂTRE
Golmotte, Oronge vineuse.

Planche 5. — N. Fl. d. Ch. n° 15, p. 4.

Chapeau gris rougeâtre, couvert de verrues farineuses, 6-12 centimètres. Pied rose, rougeâtre, pelucheux. Volve réduite à des écailles sur le bulbe du pied et aux verrues du chapeau. Feuillets blancs ou roses. Chair blanche, mais *prenant à l'air quand on coupe le champignon une couleur rouge vineux*, plus intense dans le bulbe.

Comestible. Très commune dans les bois en été et en automne.

N° 9. AMANITA VAGINATA B. — AMANITE VAGINÉE
Grisette, Coucoumelle grise, Coucoumelle jaune.

Planche 6. — N. Fl. d. Ch. n° 20, p. 4.

Chapeau gris, jaune sale ou roux, plus foncé au centre, *strié au bord*, 6-10 centimètres. Pied grêle, blanchâtre, présentant parfois de petites lignes noirâtres. *Pas d'anneau*. Volve en forme d'*étui étroit*, allongé, blanchâtre ou blanc jaunâtre. Feuillets blanc grisâtre. Chair blanche.

Comestible. Assez commune dans les bois en été et automne.

GENRE 2. LÉPIOTA FR. — LÉPIOTE

Les LÉPIOTES n'ont *pas de volve*. Les écailles qui, dans la plupart des espèces, hérissent le chapeau, ne proviennent pas des débris de la volve comme chez les Amanites, mais de l'épiderme qui se feuillète et se déchire. Le pied présente *un anneau*, mais cet anneau, parfois disparaît de bonne heure. Les lames, comme chez les Amanites sont *libres*, c'est-à-dire n'arrivent pas jusqu'au pied. Le pied se détache très facilement du chapeau.

N° 10. LEPIOTA PROCERA SCOP. — LÉPIOTE ÉLEVÉE

Coimelle, Coulemelle, Grisotte, Couleuvrée, Parasol.

Planche 6. — N. Fl. d. Ch. n° 28, p. 5.

Chapeau brun, à *grosses écailles*, étalé, présentant souvent un petit mamelon au centre ; diamètre pouvant atteindre 20 et même 30 centimètres. Pied roux pâle, *tigré de brun ou de noirâtre*, renflé à la base, ayant de 15 à 30 centimètres de hauteur Anneau blanc, frangé sur les bords, *mobile*, pouvant glisser le long du pied. Feuillets blancs ou blanc jaunâtre. Chair blanche à odeur agréable. Dans une variété, le *L. rachodes* Vitt. ou *Lépiote raboteuse*, la chair rougit à l'air.

Comestible. Assez commune dans les bois, les endroits frais et ombragés, en été et en automne.

Champignon très délicat, excellent cuit dans le beurre avec des fines herbes, ou sur le gril, ou en fricassée de poulet. Il faut avoir soin de jeter le pied qui est coriace.

N° 11. LEPIOTA EXCORIATA SCH. — LÉPIOTE EXCORIÉE

Planche 7. — N. Fl. d. Ch. n° 29, p. 6.

Espèce voisine de la précédente ; seulement au centre les écailles sont réunies souvent en une large plaque brune, le pied n'est généralement pas tigré et la taille est moindre. La variété représentée dans la planche est la variété *gracilenta Kr.* à pied grêle, élancé, peu renflé à la base ; diamètre du chapeau 8 à 12 centimètres seulement.

Espèce **comestible** ; assez commune en automne, dans les prés et les bois.

N° 12. LEPIOTA GRANULOSA BAT. — LÉPIOTE GRANULEUSE

Planche 7. — N. Fl. d. Ch. n° 37, p. 6.

Chapeau rose, rouge, orangé ou brun, couvert, non d'écailles mais de *fines granulations*. 3-8 c. Pied de même couleur que le chapeau, pelucheux à la base, lisse au sommet. Feuillets blancs ; chair blanc-jaunâtre.

Comestible ; commune à l'automne sous les Pins et les Sapins.

GENRE 3. ARMILLARIA FR. — ARMILLAIRE

Les Armillaires comme les Lépiotes ont un *anneau* ; mais au lieu d'être libres les feuillets arrivent toujours jusqu'au pied, et même parfois se prolongent un peu en descendant le long du pied. En outre ce pied ne se détache pas facilement du chapeau comme chez les Lépiotes.

N° 13. ARMILLARIA MELLEA VAHL. — ARMILLAIRE DE MIEL

Tête de Méduse — Piboulado

Planche 7. — N. Fl. d. Ch. n° 54, p. 9.

Chapeau globuleux puis étalé, de couleurs variables, *jaune de miel*, rouge ou brun, couvert de petites écailles noires, 5-10 c. Pied jaune roussâtre, creux dans les individus âgés, strié au sommet. Anneau blanc, jaune au bord. Feuillets blanchâtres ou roux clair se prolongeant sur le pied. Chair blanchâtre, un peu âcre.

Très commune en automne, vient sur les vieilles souches en grosses touffes. **Comestible**, mais peu recherchée quoique l'âcreté de la chair disparaisse à la cuisson. Le pied, très coriace, doit toujours être rejeté.

Le Mycelium de ce champignon cause souvent, surtout dans les bois de Pins, de très grands dommages. Sous la forme de cordons grêles ce mycelium pénètre à travers l'écorce jusque dans la partie la plus vivante de la racine des arbres, entre le bois et le liber et là se développe aux dépens de l'arbre. Ces cordons auxquels on donne le nom de *rhizomorphes* montent dans la tige et finissent par tuer l'arbre.

Pour passer d'un arbre à l'autre ils sortent par l'écorce, s'allongent, se ramifient dans le sol jusqu'aux arbres voisins qu'ils envahissent et tuent comme le premier.

Ces rhizomorphes, dans les régions où ils ne s'accroissent plus, ont une couche extérieure brune ; les cellules n'y sont plus vivantes et les membranes se sont épaissies, colorées. Dans la région en voie de croissance, à l'extrémité des filaments où toutes les cellules sont vivantes et le cordon entièrement blanc, ces rhizomorphes ont la curieuse propriété d'être *phosphorescents*.

On a réussi à cultiver l'*Armillaire de miel* sur une *décoction de prunaux*. Les spores germent, et le mycelium, très grêle au début, ne tarde pas à former des cordons plus épais, rameux, enchevêtrés.

Parmi ces cordons les uns restent dans le liquide et absorbent la nourriture, les autres s'allongent en dehors des vases de culture et sont lumineux. Si la culture est faite à l'obscurité, la phosphorescence est des plus faciles à observer.

N° 14. ARMILLARIA BULBIGERA A. et S. — ARMILLAIRE BULBEUSE

Planche 8. — N. Fl. d. Ch. n° 55, p. 9.

Chapeau roux clair, convexe puis plan, le centre un peu foncé, 5-10 centimètres. Pied blanchâtre, strié de roux, terminé en un bulbe renflé. Anneau très mince, ne persistant souvent qu'à l'état de débris au bord du chapeau. Feuillets blanchâtres ou légèrement roussâtres.

Comestible. Assez commune dans les bois de Sapins en automne.

N° 15. ARMILLARIA ROBUSTA A. et S. — ARMILLAIRE ROBUSTE

Planche 8. — N. Fl. d. Ch. n° 63, p. 10.

Chapeau brunâtre, un peu rosé, brillant, soyeux, lisse ou un peu écailleux. Pied très gros, court, aminci à la base, blanchâtre rayé de roux. Feuillets blanchâtres. Chair blanche ou jaunâtre, quelquefois devenant rousse à l'air.

La figure représente la variété *caligata Viv.*. Elle vient dans le midi de la France (Alpes-Maritimes), où elle est connue sous le nom de *Causetta*.

Espèce **comestible** ; assez commune à l'automne dans les bois de Conifères.

GENRE 4. TRICHOLOMA FR. — TRICHOLOME

Les TRICHOLOMES n'ont *pas d'anneau*. Ce sont en général de gros champignons à chapeau et pied charnus. Le pied ne peut être facilement séparé du chapeau, et les feuillets se relèvent un peu à leur point d'insertion sur le pied, de manière à former une sorte de petite *échancrure*.

N° 16. TRICHOLOMA RUTILANS SCH. — TRICHOLOME ARDENT

Planche 9. — N. Fl. d. Ch. n° 64, p. 10.

Chapeau jaune pâle, couvert de *petites écailles purpurines* 6-10 centimètres. Pied épais, couvert au sommet de *ponctuations ou de petites lignes purpurines*. Lames jaunes. Chair blanche ou jaune, suivant les variétés, jaune dans le *T. rutilans* proprement dit, blanche dans la variété *variegatum Scop.* que représente la figure.

Assez commun en été et automne sur les vieux troncs, dans les bois de Conifères. **Suspect**.

N° 17. TRICHOLOMA SULFUREUM B. — TRICHOLOME COULEUR SOUFRE

Planche 9. — N. Fl. d. Ch. n° 67, p. 10.

Chapeau *jaune soufre*, parfois brun foncé au centre, 5-8 centimètres. Pied jaune. Feuillets jaunes. Chair *jaune*. Odeur forte, désagréable.

Commun en été et automne, dans les bois, surtout les bois de Sapins. **Vénéneux**.

N° 18. TRICHOLOMA ÉQUESTRE L. — TRICHOLOME ÉQUESTRE

Planche 10. — N. Fl. d. Ch. n° 69, p. 11.

Chapeau jaune, gris verdâtre ou brun au milieu, couvert de *petites écailles* plus serrées au centre, visqueux, de forme souvent irrégulière,

8-12 centimètres. Pied jaune. Feuillets jaunes, parfois un peu verdâtres. Chair blanche ou un peu jaunâtre.

Assez commun en automne surtout dans les bois de Conifères. **Comestible.**

N° 19. TRICHOLOMA GEORGII FR. — TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES

Mousseron, Champignon muscat

Planches 10 et 11. — N. Fl. d. Ch. n° 83, p. 17.

Chapeau *blanc, blanc jaunâtre* ou *blanc rose*, parfois gris brunâtre, lisse, 6-12 centimètres. Pied blanc, quelquefois renflé à la base ; Feuillets blanchâtres. Chair blanche, ferme. Odeur *agréable* rappelant souvent celle de la *farine fraîche*.

Commun, *au printemps*, dans les prés et les bois.

Champignon **comestible, un des plus délicats** que l'on connaisse. On peut l'employer pour parfumer les plats les plus variés : ragoûts, omelettes, etc. Il est très bon simplement cuit dans la casserole avec du sel, du poivre et de bon beurre frais ou d'excellente huile.

On peut aussi en faire des plats plus délicats. Voici deux manières de les préparer bien connues.

Mousserons à la crème. — Les mousserons sont placés dans la casserole avec de bon beurre ou un peu de lard fondu, des épices, un bouquet de fines herbes. On saupoudre d'un peu de farine et on laisse mitonner. Puis on ajoute de deux à trois cuillerées de coulis, et l'on fait une liaison avec de la crème et deux jaunes d'œuf.

Mousserons à la provençale. — On met les mousserons dans la casserole avec du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes, quelques cuillerées de consommé, de l'huile d'olive et un verre de champagne. On y joint une tranche de jambon. Quand on a laissé mitonner un temps suffisant, on enlève le jambon et le bouquet de fines herbes, puis on ajoute, au moment de servir, de la mie de pain découpée en petits morceaux et passée à l'huile et du jus de citron.

N° 20. TRICHOLOMA SAPONACEUM FR. — TRICHOLOME A ODEUR DE SAVON

Planche 12. — N. Fl. d. Ch. n° 102, p. 18.

Chapeau brun ou gris jaunâtre, parfois brun verdâtre au centre, lisse d'abord puis présentant de petites écailles et enfin se fendillant, se crevassant, 5-10 centimètres. Pied blanc grisâtre ou un peu rougeâtre, un peu écailleux. Feuillets blancs ou jaune crème, tachés parfois de rougeâtre. Chair ferme, blanche, rougissant à l'air. *Odeur forte de savon.*

Commun dans les bois en été et automne. **Suspect.**

N° 21. TRICHOLOMA VACCINUM PERS. — TRICHOLOME ECAILLEUX

Planche 12. — N. Fl. d. Ch. n° 124, p. 17.

Chapeau brun roux, à *écailles très nombreuses*, retroussées, à bord très laineux, 5-6 centimètres Pied de même couleur que le chapeau, mais plus pâle. Feuillets blanchâtres puis se tachant de roux. Chair blanche puis roussâtre.

Assez commun en automne dans les bois de Sapins. Espèce **comestible**, mais peu délicate, non recherchée.

N° 22. TRICHOLOMA VIRGATUM FR. — TRICHOLOME VERGETÉ

Planche 12. — N. Fl. d. Ch. n° 131, p. 17.

Chapeau gris ou brun, plus foncé au centre, *vergeté de petites lignes ou de petites écailles noires*, 8-10 centimètres. Pied grisâtre, strié. Feuillets serrés, blancs puis gris. Chair blanche puis grisâtre, *amère ou poivrée.*

Assez rare ; vient à l'automne dans les bois de Pins. **Suspect.**

GENRE 5. COLLYBIA FR. — COLLYBIA

Les Collybia se distinguent des Tricholomes par leur pied qui est plutôt *cartilagineux* ou *fibreux* que charnu, et par le mode d'insertion des lames qui arrivent au pied *sans présenter d'échancrure.*

N° 23. COLLYBIA DRYOPHILA FR. — COLLYBIA DES CHÊNES

Planche 13. — N. Fl. d. Ch. n° 137, p. 19.

Chapeau presque plan, parfois même un peu déprimé au centre, de *couleur assez variable*, blanc jaunâtre, roux clair, brun pâle, généralement plus foncé au centre, 2-5 centimètres. Pied jaunâtre, plus foncé à la base. Feuillets blanchâtres. Chair blanche ; saveur et odeur faibles, douces.

Très commun en automne dans les bois, surtout sous les chênes. **Comestible**, mais peu recherché.

N° 24. COLLYBIA FUSIPES B. — COLLYBIA A PIED EN FUSEAU

Planche 13. — N. Fl. d. Ch. n° 156, p. 22.

Chapeau convexe puis étalé, légèrement mamelonné, brun roux, 5-8 centimètres. Pied difforme, terminé en *une pointe enfoncée dans le sol*, renflé vers le milieu et *un peu aminci en haut, très profondément strié*, roux clair ou brun. Feuillets blancs, puis roux. Chair blanche. Odeur faible, saveur assez agréable.

Très commun en été et en automne, en touffes, au pied des arbres. **Comestible.** Il est bon d'enlever le pied qui est coriace.

N° 25. COLLYBIA RADICATA RELH. — COLLYBIA A RACINE

Planche 14. — N. Fl. d. Ch. n° 156, p. 22.

Chapeau visqueux, gris jaunâtre ou brun pâle, 3-6 centimètres. Pied gris ou rougeâtre, termine en une *longue racine pointue*, profondément enfoncée en terre. Feuillets blancs.

Commun en été et en automne au pied des arbres. Peut-être **comestible**, mais non recherché.

N° 26. COLLYBIA VELUTIPES CURT. — COLLYBIA A PIED VELOUTÉ

Planche 14. — N. Fl. d. Ch. n° 180, p. 23.

Chapeau visqueux, jaune orange vif, brun au centre, 2-6 centimètres. Pied brun ou fauve, le plus souvent presque noir, *entièrement velouté*, droit ou recourbé à la base. Feuillets jaune paille. Chair blanche ou jaunâtre, molle.

Assez commun en automne, en grosses touffes sur les troncs de divers arbres. **Comestible.**

GENRE 6. LACCARIA COOKE. — LACCARIA

L'espèce unique qui compose ce petit genre a été classée tantôt parmi les *Collybia*, tantôt dans le genre suivant, *Clitocybe*. Les feuillets ne descendent pas longuement sur le pied comme dans les *Clitocybe*, mais cependant ils présentent une petite dent qui se prolonge sur le pied.

N° 27. LACCARIA LACCATA SCOP. — LACCARIA VERNISSÉ

Planche 14. — N. Fl. d. Ch. n° 183, p. 24.

Chapeau d'abord convexe, puis aplani et même déprimé au centre, de couleur très variable, jaune grisâtre, rose purpurin, rouge brique, roux, lilas ou violet, 3-5 centimètres. Pied généralement de même couleur que le chapeau. Feuillets rosés ou violacés, couverts à la fin d'une fine poudre blanche. Chair mince, violette ou rougeâtre.

La forme la plus habituelle de cette espèce a le chapeau jaune ocracé pâle ou jaune rosé, mais suivant la couleur on distingue une foule de variétés. Je signalerai en particulier la variété *amethystina* Vuill. *entièrement violette*.

Très commun en été et en automne dans les bois. **Comestible** mais peu recherché parce que sa chair est très mince et sa taille petite. On peut le préparer sur le gril ou dans la casserolle avec du sel, du poivre et du beurre.

GENRE 7. CLITOCYBE FR. — CLITOCYBE

Les CLITOCYBE sont caractérisés par leurs feuillets qui descendent très loin sur le pied, et leur chapeau déprimé au centre, quelquefois très creux,

en forme de coupe ou d'entonnoir. Le pied est généralement charnu. Souvent dans le jeune âge le bord du chapeau est enroulé vers le dessous.

N° 28. CLITOCYBE NEBULARIS BATSCH. — CLITOCYBE NÉBULEUX

Planche 15. — N. Fl. d. Ch. n° 195, p. 26.

Chapeau gris, plus foncé au centre, couvert dans le jeune âge, d'une fine poussière blanche, convexe puis plan et enfin déprimé au centre, 10-15 centimètres. Pied blanc-grisâtre, renflé à la base. Feuillets blancs. Chair blanche.

Assez commun dans les bois en automne. **Comestible.**

N° 29. CLITOCYBE SUAVEOLENS SCHUM — CLITOCYBE A ODEUR DOUCE

Planche 15. — N. Fl. d. Ch. n° 196, p. 27.

Chapeau blanc roux, plus foncé au centre, blanchissant en séchant, convexe puis déprimé au centre, 3-5 centimètres. Pied blanc ou gris roux, un peu épaissi à la base. Feuillets blancs puis gris. Chair blanche ou grise. *Odeur d'anis.*

Commun en été et automne parmi la mousse, dans les prés ou les bois. **Comestible.**

N° 30. CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS SCH. — CLITOCYBE EN ENTONNOIR

Planche 15. — N. Fl. d. Ch. n° 198, p. 26.

Chapeau en *entonnoir très profond*, souvent relevé au centre en un petit mamelon, brun clair ou gris jaunâtre, 5-8 centimètres. Pied grêle, un peu plus épais à la base, brunâtre. Lames blanc jaunâtre, descendant très loin sur le pied.

Espèce très commune dans les bois à l'automne. **Comestible.**

N° 31. CLITOCYBE INVERSA SCOP. — CLITOCYBE RETOURNÉ

Planche 16. — N. Fl. d. Ch. n° 199, p. 26.

Chapeau brun clair ou jaune orangé, en entonnoir, *à bord souvent recourbé vers l'extérieur*, 5-8 centimètres. Pied blanchâtre ou fauve clair. Lames blanc jaunâtre, se prolongeant sur le pied. Chair molle, surtout dans la variété *flaccida Sow.*

Espèce commune à l'automne dans les bois, les individus poussant isolés ou en touffes. **Comestible.**

N° 32. CLITOCYBE VIRIDIS SCOP. — CLITOCYBE VERT

Planche 16. — N. Fl. d. Ch. n°, 204 p. 27.

Chapeau convexe au début, puis déprimé au centre, *vert ou gris bleuâtre*, 4-6 centimètres. Pied blanc-verdâtre, un peu plus épais à la base. Lames

blanches, parfois verdâtres. Chair blanche. *Odeur douce* très accentuée.

Espèce assez commune dans les bois à l'automne. **Comestible.**

N° 33. CLITOCYBE CYATHIFORMIS B. — CLITOCYBE EN COUPE

Planche 16. — N. Fl. d. Ch. n° 211, p. 27.

Chapeau *en coupe très profonde* ou en entonnoir, brun ou roux, presque translucide sur les bords quand il est humide, et devenant plus pâle en séchant, 4-5 centimètres. Pied gris jaunâtre, long, grêle. Feuillets jaune pâle ou grisâtres, descendant le long du pied moins bas, et s'arrêtant plus brusquement que dans le *C. infundibuliformis*. Chair blanchâtre. Odeur assez agréable.

Très commun en été et automne parmi la mousse ou les feuilles mortes, dans les prés ou les bois. **Comestible**, mais peu recherché, sa chair étant très mince.

GENRE 8. MYCENA FR. — MYCÈNE

Les Mycènes sont le plus souvent des champignons de *petite taille*, poussant sur les troncs d'arbres, les brindilles, les feuilles mortes. On les reconnaît à leur chapeau généralement conique, à bord droit, à leurs feuillets libres ou *remontant s'insérer très haut sur le pied*, beaucoup plus haut que le bord du chapeau.

N° 34. MYCENA GALOPUS FR. — MYCÈNE A PIED LAITEUX

Planche 17. — N. Fl. d. Ch. n° 255, p. 30.

Chapeau gris, plus foncé au centre, strié au bord, 1-2 centimètres. Pied grêle, gris, laissant, quand on le casse, échapper un *lait blanc*. Lames blanches, un peu glauques.

Assez commun à l'automne, dans les bois sur les troncs d'arbres, les brindilles ou dans la mousse.

N° 35. MYCENA EPIPTERYGIA SCOP. — MYCÈNE DES FOUGÈRES

Planche 17. — N. Fl. d. Ch. n° 267, p. 31.

Chapeau recouvert d'une *pellicule visqueuse* qu'on peut enlever d'une seule pièce, profondément strié, gris ou roux, 2-5 centimètres. Pied *visqueux*, grêle, jaune. Lames blanches, se tachant de jaune ou de roux.

Commun en été et automne parmi la mousse ou sur les brindilles, les feuilles tombées.

N° 36. MYCENA POLYGRAMMA B. — MYCÈNE STRIÉE

Planche 17. — N. Fl. d. Ch. n° 267, p. 31.

Chapeau strié, gris, gris jaunâtre, roux ou brun, 2-4 centimètres. Pied profondément *strié* sur toute sa longueur, gris brillant, clair, rosâtre, pâle à la base. Lames blanches ou rosées. Parfois odeur désagréable.

Très commun en été et automne, dans les bois, isolé ou en touffes, sur les troncs ou au pied des arbres parmi les feuilles tombées.

N° 37. MYCENA PURA PERS. — MYCÈNE PUR

Planche 17. — N. Fl. d. Ch. n° 290, p. 35.

Chapeau convexe puis étalé, de couleur très variable, blanc, rosé, lilas pâle, gris jaunâtre, parfois même violet foncé ou brun au centre, 2-4 centimètres. Pied de couleur assez variable aussi, le plus souvent rosé ou violacé, poilu à la base, raide, grêle. Lames blanches, rosées ou violacées, peu nombreuses, peu serrées et présentant des veines transversales les réunissant çà et là les unes aux autres. Chair blanchâtre. Odeur forte ressemblant à celle du navet ou du radis.

Très commun à terre dans les bois en été et automne.

GENRE 9. OMPHALIA FR. — OMPHALIE.

Les Omphalies sont en quelque sorte de petits *Clitocybe*. Leurs feuillets descendent le long du pied, et leur chapeau est très fréquemment déprimé au centre.

N° 38. OMPHALIA FIBULA B. — OMPHALIE EPINGLE

Planche 17. — N. Fl. d. Ch. n° 299, p. 37.

Chapeau convexe puis déprimé au centre, à bord relevé à la fin, jaune orange vif, 1 centimètre. Pied de même couleur. Lames descendant longuement sur le pied, blanches ou jaunes, plus pâles que le chapeau, assez peu nombreuses. Chair blanchâtre.

Commun en automne dans l'herbe le long des chemins ou dans les bois.

GENRE 10. PLEUROTUS FR. — PLEUROTE.

Les Pleurotes sont des champignons charnus dont *le pied n'est jamais au centre du chapeau*. Il est *excentrique* ou *complètement situé sur le côté ;* il ne constitue parfois qu'une sorte de prolongement court et épais du chapeau, et dépourvu de lames ; il peut même manquer complètement et alors les lames divergent généralement d'un point qui est sur le côté du chapeau.

N° 39. PLEUROTUS OSTREATUS JACQ. — PLEUROTE EN FORME D'HUITRE

Couvrose, Poule de bois, Nouret, Oreille de noiret.

Planche 18. — N. Fl. d. Ch. n° 356, p. 43.

Chapeau ressemblant grossièrement à une coquille d'huître, brun, brun jaunâtre ou violet noirâtre, 6-12 centimètres. Pied court, très épais au som-

met, plus mince en bas, excentrique ou latéral, blanchâtre, poilu ou velouté. Lames blanches, peu nombreuses, se prolongeant sur le pied. Chair blanche, épaisse, ferme. Odeur et saveur faibles, agréables.

Assez commun en été et automne sur les troncs d'arbres. **Comestible.**

Il existe une variété dont les lames portent à leur surface de nombreuses petites verrues. C'est la variété *glandulosus Fr.* également comestible.

N° 40. PLEUROTUS ERYNGII DC. — PLEUROTE DE L'ERYNGIUM

Oreillette, Oreille de chardon, Ringoule.

Planche 18. — N. Fl. d. Ch. n° 361, p. 11.

Chapeau brun rougeâtre ou brun orangé, très charnu, convexe puis plan ou même déprimé au centre, 6-10 centimètres. Pied excentrique ou latéral, blanc. Lames blanchâtres. Chair épaisse, blanche.

Vient en été et en automne sur les tiges de diverses plantes de la famille des Ombellifères, surtout du Chardon Roland (*Eryngium campestre*) et de la Férule (*Ferula vulgaris*). Assez rare dans les environs de Paris, commun au sud de la Loire. **Comestible.**

GENRE 11. HYGROPHORUS FR. — HYGROPHORE.

Les Hygrophores se reconnaissent à leur chapeau toujours humide, souvent *très visqueux*, à leurs feuillets peu nombreux, peu serrés, épais, *visqueux*, ayant une apparence cireuse, et souvent quand le champignon est vieux se transformant en une masse grasse et cireuse. Ces feuillets le plus souvent se prolongent très loin le long du pied. Il existe tout un groupe d'Hygrophores remarquables par leurs couleurs vives, jaunes, orangées, rouges ou vertes. Quelques autres sont complètement d'un blanc pur et éclatant.

N° 41. HYGROPHORUS EBURNEUS B. — HYGROPHORE BLANC D'IVOIRE

Planche 19. — N. Fl. d. Ch. n° 370, p. 15.

Chapeau *blanc*, légèrement mamelonné, puis souvent déprimé au centre, très visqueux, 3-5 centimètres. Pied *blanc*, visqueux, surtout au sommet. Lames *blanches*, se prolongeant sur le pied, peu serrées, visqueuses. Chair *blanche*. Odeur et saveur douces, assez agréables.

Commun à l'automne dans les bois, surtout de Chênes et de Sapins. **Comestible**, employé surtout comme condiment.

N° 42. HYGROPHORUS NIVEUS SCOP. — HYGROPHORE BLANC DE NEIGE

Planche 19. — N. Fl. d. Ch. n° 372, p. 45.

Chapeau *blanc*, convexe puis un peu plus creux au centre, peu visqueux, 2-4 centimètres. Pied *blanc*. Feuillets *blancs*, assez minces, se prolongeant sur le pied, parfois réunis par des veines transversales. Chair blanche.

Assez commun du printemps à l'automne, dans les prairies. **Comestible** et employé comme le précédent.

N° 43. HYGROPHORUS PRATENSIS PERS. — HYGROPHORE DES PRÉS

Planche 19 — N. Fl. d. Ch. n° 391, p. 47.

Chapeau rougeâtre ou orangé peu visqueux, se fendillant radialement quand il est âgé, 4-8 centimètres. Pied épais, blanchâtre, strié de roux. Feuillets blanc jaunâtre ou roux clair, espacés, descendant très loin sur le pied. Chair blanchâtre.

Assez commun dans les bois ou les prairies en automne. **Comestible.**

N° 44. HYGROPHORUS COCCINEUS SCH. — HYGROPHORE COCHENILLE

Planches 19. — N. Fl. d. Ch. n° 397, p. 49.

Chapeau convexe, *rouge carmin ou rouge orangé*, 2-6 centimètres Pied *rouge carmin*. Lames jaunes ou rougeâtres, descendant à peine le long du pied.

Assez commun dans les bois et dans les prés en automne. Certains auteurs le disent comestible, d'autres l'indiquent comme **suspect**. Il est donc préférable de s'en abstenir.

N° 45. HYGROPHORUS CONICUS SCOP. — HYGROPHORE CONIQUE

Planche 20. — N. Fl. d. Ch. n° 398, p. 49.

Chapeau toujours conique, élevé et *très pointu* dans le jeune âge, avec le bord recourbé vers l'intérieur, puis s'étalant et se fendant radialement avec le bord relevé vers l'extérieur ; humide ou un peu visqueux et présentant un certain degré de transparence ; *jaune doré ou rouge orangé, devenant noir en vieillissant*, 2-5 centimètres. Pied jaune vif, noircissant également. Lames *jaunes puis noires*, libres ou s'insérant très haut sur le pied.

Commun à l'automne dans les bois et les prés. **Suspect** comme le précédent.

GENRE 12. CANTHARELLUS BAUCH. — CHANTERELLE

Les Chanterelles se reconnaissent à leurs feuillets *épais, peu saillants* en général, souvent réduits à de simples rides ou des plis que des veines trans-

versales réunissent les uns aux autres ; ces feuillets se prolongent le long du pied. Très souvent, le chapeau est déprimé au centre et parfois même creusé en entonnoir.

N° 46. CANTHARELLUS CIBARIUS FR. — CHANTERELLE COMESTIBLE

Gyrole, Gingoule, Jaunelet, Crête de coq.

Planche 20. — N. Fl. d. Ch. n° 426, p. 51.

Chapeau convexe puis en entonnoir, à bords irrégulièrement lobés et contournés, le plus souvent *jaune d'œuf vif*, parfois plus pâle, 3-6 centimètres. Pied épais, aminci à la base, jaune orange. Lames larges, peu saillantes, ramifiées et réunies entre elles par des veines transversales, se prolongeant loin sur le pied. Chair blanche ; odeur agréable.

Espèce très commune dans les bois en été et en automne. **Comestible, très recherchée** ; elle a un goût un peu amer ou piquant, mais cela disparaît à la cuisson.

Comme assaisonnement les Chanterelles peuvent être employées dans les omelettes, les blanquettes de veau, avec un filet de bœuf etc.

On peut obtenir un excellent plat de Chanterelles en les faisant cuire dans du beurre ou de l'huile d'olive avec des épices, sel, poivre, fines herbes, jus de citron. Les Chanterelles peuvent être conservées dans de l'eau salée ; avant de les préparer il faut alors les *faire revenir* dans de l'eau tiède.

N° 47. CANTHARELLUS AURANTIACUS WULF. — CHANTERELLE ORANGÉE.

Planche 20. — N. Fl. d. Ch. n° 427, p. 51.

Chapeau *jaune orangé*, plus rougeâtre que dans l'espèce précédente, convexe puis déprimé au centre, 3-6 centimètres. Pied jaune roussâtre, devenant parfois noir. Feuillets *orangés*, souvent rameux, mais plus minces, plus *nombreux*, plus *serrés* que dans le *C. cibarius*. Chair jaunâtre, molle.

Espèce assez commune dans les bois en automne. Elle est considérée comme **suspecte**, et il faut éviter de la confondre avec la précédente. Sa couleur tirant bien plus sur le rouge ses feuillets serrés permettent de l'en distinguer facilement.

N° 48. CANTHARELLUS TUBÆFORMIS FR. — CHANTERELLE EN FORME DE TROMPETTE

Planche 21. — N. Fl. d. Ch. n° 428, p. 51.

Chapeau brun, à bords irréguliers, profondément creusé en entonnoir ; la dépression se prolonge jusque dans *le pied* qui *est creux presque jusqu'à son extrémité inférieure* ; diamètre du chapeau, 2-5 centimètres. Pied jaune. Feuillets peu nombreux, épais, bifurqués ou trifurqués, jaune grisâtre.

Espèce assez commune en été et automne dans les bois. **Suspecte**.

GENRE 13. LACTARIUS PERS. — LACTAIRE

Ce genre est très facile à reconnaître. Les LACTAIRES sont des champignons charnus, à chapeau peu élevé et souvent déprimé au centre, à pied généralement court, et dont la chair ou les lames laissent échapper quand on les coupe, un *lait doux ou âcre blanc ou coloré.*

D'une façon générale *il faut se défier des espèces dont le lait est âcre.*

N° 49. LACTARIUS VELLEREUS FR. — LACTAIRE A TOISON

Planche 21. — N. Fl. d. Ch. n° 442, p. 52.

Chapeau *blanc* ou roux très pâle, *couvert d'un duvet fin et épais*, convexe puis déprimé au centre et à bord longtemps recourbé en dessous, 10-20 centimètres. Pied gros, court, un peu velouté, lames blanches ou jaunâtres. Lait *blanc, âcre.* Odeur désagréable, chair poivrée.

Commun dans les bois en automne. Bien qu'on l'ait parfois donné comme comestible, *il est prudent de s'en défier.*

N° 50. LACTARIUS PIPERATUS SCOP. — LACTAIRE POIVRÉ

Poivré, Chavane, Eauburon, Vache blanche.

Planche 22. — N. Fl. d. Ch. n° 445, p. 55.

Chapeau *blanc ou verdâtre*, en entonnoir, à bord replié en dessous, 10-20 centimètres. Pied blanc, gros, court. Lames blanches, très serrées, se prolongeant sur le pied. Chair ferme, épaisse, blanche. Lait *blanc, âcre.*

Commun dans les bois en automne. La chair très piquante de ce champignon n'est pas delicate, cependant il est **comestible** ; sa saveur poivrée disparait à la cuisson ; on peut le manger frit dans la poêle. C'est surtout en Pologne et en Russie qu'on l'utilise. On peut le conserver en le coupant en tranches et le desséchant, ou en le plaçant dans du sel et du vinaigre.

N° 51. LACTARIUS TORMINOSUS SCH. — LACTAIRE VÉNÉNEUX

Planche 22. — N. Fl. d. Ch. n° 453, p. 55.

Chapeau couleur chair, roussâtre ou orangé, présentant des zones concentriques, plus ou moins précises, de couleur plus foncée, à bord recourbé en dessous et présentant de *très longs poils laineux*, 5-10 centimètres. Pied rose orangé ou roux. Feuillets blanc jaunâtre. Lait *blanc, âcre.*

Espèce commune en été et automne dans les bois. **Suspecte.**

N° 52. LACTARIUS RUFUS SCOP. — LACTAIRE ROUX

Planche 23. — N. Fl. d. Ch. n° 454, p. 55.

Chapeau brun roux, mamelonné, à bord un peu poilu et recourbé en dessous, au moins dans le jeune âge, 5-10 centimètres. Pied roux. Feuillets jaune roussâtre. Chair rougeâtre pâle. Lait *blanc, âcre.*

Commun à l'automne dans les bois de Pins. **Très vénéneux.**

N° 53. LACTARIUS LACTIFLUUS SCH. — LACTAIRE A LAIT ABONDANT

Viau, Vache, Vachoite.

Planche 23. — N. Fl. d. Ch. n° 161, p. 56.

Chapeau rouge orangé, ou jaune orangé, plus foncé au centre, en entonnoir peu creux, 10-12 centimètres. Pied de même couleur que le chapeau mais plus pâle. Lames blanc jaunâtre, brunissant au toucher. Chair blanc jaunâtre. Odeur agréable. Lait *très abondant, blanc, doux.* (Cette espèce est appelée par beaucoup d'auteurs *L. volemus*).

Espèce assez commune dans les bois et les près en été. Comestible.

N° 54. LACTARIUS SUBDULCIS B. — LACTAIRE DOUX

Planche 23. — N. Fl. d. Ch. n° 168, p. 56.

Chapeau convexe puis concave roux au jaunâtre, 4-6 centimètres. Pied roussâtre. Feuillets roux. Chair blanche ou roux clair. Lait *blanc, doux.*

Très commun dans les bois en été et en automne. Comestible, mais peu délicat, peu recherché.

N° 55. LACTARIUS CAMPHORATUS B. — LACTAIRE CAMPHRÉ

Planche 24. — N. Fl. d. Ch. n° 169, p. 56.

Chapeau brun rougeâtre, convexe puis déprimé au centre, à bord ondulé, 3-6 centimètres. Pied rougeâtre. Feuillets jaunâtres ou jaune rougeâtre. Chair rougeâtre, ayant l'*odeur de Mélilot,* forte surtout quand le champignon est sec. Lait *blanc, doux.*

Espèce commune dans les bois en été et en automne. Comestible.

N° 56. LACTARIUS DELICIOSUS L. — LACTAIRE DÉLICIEUX

Rougillon, Rouzillon, Vache rouge.

Planche 24. — N. Fl. d. Ch. n° 171, p. 56.

Chapeau rouge ou orangé vif, présentant des *zones concentriques* plus foncées, déprimé au centre, 5-15 centimètres. Pied orangé, puis verdâtre. Feuillets jaune ou orangé pâle. Chair jaunâtre, un peu âcre. Lait *orangé, doux ou un peu âcre.* La chair et les feuillets *deviennent* rapidement *verts quand on les froisse.*

Espèce commune dans les bois en été et en automne. Comestible. L'âcreté disparaît à la cuisson.

N° 57. LACTARIUS THEIOGALUS B. — LACTAIRE A LAIT JAUNE SOUFRE

Planche 24. — N. Fl. d. Ch. n° 175, p. 57.

Chapeau fauve orangé, plus pâle au bord, zone plus au moins nettement, 4-5 centimètres. Pied blanchâtre, rosé ou roux clair. Lames blanchâtres,

jaunâtres ou roux clair. Chair blanche, jaunissant à l'air. Lait *blanc mais devenant jaune soufre, doux puis âcre au bout de quelques instants.* Saveur âcre.

Commun à l'automne dans les bois, surtout dans les bois de Sapins. **Suspect.**

N° 58. LACTARIUS SCROBICULATUS SCOP. — LACTAIRE EN CREUX

Planche 25. — N. Fl. d. Ch. n° 475, p. 57.

Chapeau jaune sale ou jaune orangé pâle, déprimé au centre, à bord enroulé en dessous et couvert de longs poils laineux, 10-15 centimètres. Pied jaunâtre présentant çà et là de *petits enfoncements irréguliers.* Feuillets blanc jaunâtre. Chair blanche, puis jaune. Lait *âcre, blanc, puis devenant jaune.*

Assez rare dans les bois, en été et en automne. **Suspect.**

N° 59. LACTARIUS PLUMBEUS B. — LACTAIRE GRIS DE PLOMB

Planches 25 et 26. — N. Fl. d. Ch. n° 481, p. 57.

Chapeau convexe d'abord, puis plat, et enfin déprimé au centre, brun noirâtre ou *gris de plomb foncé,* 8-20 centimètres. Pied gris verdâtre. Feuillets jaunâtre sale, serrés. Lait *blanc, très âcre.*

La variété *turpis* Weinm, a le chapeau verdâtre sale, plus clair et tirant sur le jaune au bord ; les lames jaunâtres se tachent de brun quand on les froisse.

Commun dans les bois à l'automne. On le donne parfois comme **comestible**, mais il est très peu recherché.

N° 60. LACTARIUS PYROGALUS B. — LACTAIRE CAUSTIQUE

Planche 26. — N. Fl. d. Ch. n° 485 p. 57.

Chapeau convexe puis creux au centre, gris violacé ou brun rosé, parfois marqué de zones brunâtres ou brun jaunâtre, 6-10 centimètres. Pied brun ou roux clair. Feuillets jaune roussâtre, descendant un peu le long du pied. Chair blanche. Lait *blanc, très âcre.*

Commun en été et en automne dans les prés ou les bois. **Vénéneux.**

GENRE 14. RUSSULA. FR. — RUSSULE

Les Russules ressemblent beaucoup aux Lactaires ; mais elles n'ont *jamais de lait.* Elles ont en général des couleurs vives, rouges, orangées, etc. Leurs feuillets sont, dans la plupart des cas, tous égaux, et souvent bifurqués.

N° 61. RUSSULA AURATA WITH. — RUSSULE DORÉE

Planche 27. — N. Fl. d. Ch. n° 497, p. 58.

Chapeau visqueux, d'un jaune orange vif, souvent mêlé de brun ou de pourpre, ou rouge au centre et jaune sur le bord, 6-8 centimètres. Pied blanc,

jaune à la base. Feuillets blancs ou jaune pâle, plus vif sur les bords. Chair blanche. Saveur *douce d'abord, puis âcre au bout de quelques instants.*

Assez commune dans les bois en été et en automne. Certains auteurs la disent **comestible.**

N° 62. RUSSULA XERAMPELINA SCH. — RUSSULE COULEUR FEUILLE MORTE

Planche 27. — N. Fl. d. Ch. n° 199, p. 60.

Chapeau orange ou purpurin, parfois rosé ou jaunâtre et brun au milieu, visqueux, 10-20 centimètres. Pied blanc rose, un peu renflé à la base. Feuillets blanc crème. Chair blanc jaunâtre ou jaune orangé. *Saveur douce d'abord, puis un peu âcre.* Dans la variété *alutacea Pers.* le chapeau pourpre plus ou moins foncé est parfois taché de verdâtre, et les feuillets ont une couleur jaunâtre.

Assez rare en été dans les bois. **Comestible.**

N° 63. RUSSULA EMETICA SCH. — RUSSULE ÉMÉTIQUE

Planche 28. — N. Fl. d. Ch. n° 514, p. 61.

Chapeau rouge vif ou foncé, mais se décolorant facilement et devenant par endroits ou même en entier, jaunâtre ou blanc, 4-10 centimètres. Pied blanc souvent tacheté de rose ou de rouge. Feuillets blancs. Chair blanche, rougeâtre sous l'épiderme, qui est *très facile à détacher de la chair.* *Saveur très poivrée.*

Dans la variété *fragilis Fr.* la taille est un peu moindre, la couleur moins vive, la chair molle, mince, entièrement blanche. Dans la variété *sanguinea Fr.* *les feuillets deviennent jaunes si on les froisse.*

Cette espèce est commune dans les bois en été et en automne. **Très vénéneuse ;** ses variétés également.

N° 64. RUSSULA RUBRA FR. — RUSSULE ROUGE

Planche 29. — N. Fl. d. Ch. n° 514, p. 61.

Chapeau rouge pourpre, se décolorant parfois en vieillissant et devenant jaunâtre. 6-8 centimètres. Pied dur, blanc, parfois tacheté de rose ou de rouge à la base. Feuillets blancs, quelquefois rougeâtres sur la tranche. Chair blanche, rouge sous l'épiderme qui est *difficile à détacher de la chair.* (Ce dernier caractère distingue cette espèce de la précédente.) *Saveur très âcre.*

Espèce commune dans les bois en été, et, comme la précédente, **très vénéneuse.**

N° 65. RUSSULA FŒTENS PERS. — RUSSULE FÉTIDE

Planche 29. — N. Fl. d. Ch. n° 526, p. 63.

Chapeau globuleux puis aplani, roux sale ou gris jaunâtre, *strié sur le bord,* 10-15 centimètres. Pied blanc jaunâtre ainsi que la chair. Feuillets blancs assez écartés. *Odeur nauséabonde ;* saveur âcre.

Espèce assez commune dans les bois en été. *Sinon vénéneuse, au moins* **suspecte**.

N° 66. RUSSULA VIRESCENS SCH. — RUSSULE VERDOYANTE

Palomet. Verdette.

Planche 30. — N. Fl. d. Ch. n° 527, p. 63.

Chapeau au début jaunâtre, puis devenant *vert pâle*, par endroits d'abord et ensuite presque en entier ; arrondi puis plan et même concave, *se craquelant* irrégulièrement quand il est vieux, 8-12 centimètres. Pied blanc. Feuillets blancs. Chair blanche. Odeur et saveur faibles mais agréables.

Espèce commune dans les bois en été **Comestible**. On peut la conserver dans du vinaigre et la manger comme des cornichons.

N° 67. RUSSULA FURCATA PERS. — RUSSULE A LAMES FOURCHUES

Planche 30. — N. Fl. d. Ch. n° 530, p. 63.

Chapeau vert ou jaune verdâtre, convexe, puis déprimé au centre qui prend souvent une teinte jaunâtre. Pied blanc. Feuillets blancs, *bifurqués* à leur base près du pied ou vers le milieu. Chair blanche, quelquefois verdâtre sous l'épiderme du chapeau. Saveur douce d'abord puis amère.

Espèce commune en été dans les bois. **Suspecte**.

N° 68. RUSSULA NIGRICANS B. — RUSSULE NOIRATRE

Planche 30. — N. Fl. d. Ch. n° 538, p. 65.

Chapeau *gris foncé ou noir verdâtre*, d'abord globuleux, puis plan et enfin déprimé au centre, 10-20 centimètres. Pied gris, puis noir. Feuillets espacés, blanc sale, devenant au toucher rougeâtres, puis noirs. Chair blanche, devenant à l'air rougeâtre, puis noire.

Espèce assez commune dans les bois en été et en automne. **Suspecte**.

GENRE 15. MARASMIUS FR. — MARASME

Les Marasmes sont des Champignons généralement de petite taille et poussant sur les troncs d'arbres, les feuilles mortes, les brindilles tombées. Leur caractère principal c'est qu'*ils se dessèchent sans pourrir*, de sorte qu'ils reprennent leur forme quand on leur rend de l'humidité, et qu'ils sont faciles à conserver dans les collections.

N° 69. MARASMIUS ROTULA SCOP. — MARASME PETITE ROUE

Planche 31. — N. Fl. d. Ch. n° 541, p. 66.

Chapeau blanchâtre, plissé, un peu déprimé au centre, de 5 à 8 millimètres. Pied sec, corné, brun, brillant. Feuillets peu nombreux, blancs,

présentant cette particularité qu'au lieu d'arriver jusqu'au pied ils sont réunis en une sorte d'anneau ou de tube auquel on donne le nom de *collier* ou *collarium*. (Évidemment ce collier n'a rien de commun avec le collier ou anneau des Amanites et des Lepiotes).

Espèce commune presque toute l'année sur les troncs d'arbres, les petites branches ou les feuilles tombées.

N° 70. MARASMIUS ALLIATUS SCH. — MARASME A ODEUR D'AIL

Planche 31. — N. Fl. d. Ch. n° 560, p. 67.

Chapeau brun rougeâtre, 1-2 c. Pied corné, brillant, lisse, brun rougeâtre. Feuillets serrés, réunis entre eux par de fines nervures transversales, blancs. *Odeur d'ail.*

Espèce venant sur les petites branches et les feuilles tombées dans les bois de Pins.

N° 71. MARASMIUS OREADES BOLT. — MARASME D'OREADE (1)

Faux Mousseron.

Planche 31. — N. Fl. d. Ch. n° 575, p. 69.

Chapeau jaune roux clair, un peu plus foncé au centre, parfois strié au bord, 2-4 c. Pied sec, jaunâtre. Feuillets peu serrés, blanchâtres, chair blanche. Odeur faible, agréable.

Espèce assez commune en été et en automne, à terre, dans les bois, les prés, le bord des chemins. **Comestible**, mais peu recherchée à cause de sa petite taille.

GENRE 16. PANUS FR. — PANUS

Les PANUS sont des champignons secs, coriaces, *ne pourrissant pas*, mais restant secs et par suite se conservant facilement. *Le pied est sur le côté du chapeau.* Dans certaines espèces il n'y a pas de pied.

N° 72. PANUS STIPTICUS B. — PANUS STIPTIQUE

Planche 31. — N. Fl. d. Ch. n° 580, p. 69.

Chapeau en forme de haricot, à bord souvent enroulé en dessous, roux ou brun, 2-4 c. Pied court, s'élargissant au sommet pour se continuer par le chapeau, roux. Lames brun roux, serrées ; saveur fade puis âcre.

Espèce très commune en toutes saisons sur les branches et les troncs d'arbres où les chapeaux sont souvent groupés les uns au-dessus des autres. Espèce **vénéneuse**.

(1) Nymphe des montagnes.

DEUXIÈME SECTION. — AGARICINÉES A SPORES ROSES

GENRE 17. VOLVARIA FR. — VOLVAIRE

Les VOLVAIRES sont des champignons ayant une *volve*, comme les Amanites, mais *pas d'anneau*.

N° 73. VOLVARIA GLOIOCEPHALA DC. — VOLVAIRE GLUANTE

Planche 32. — N. Fl. d. Ch. n° 602, p. 72.

Chapeau *visqueux*, gris verdâtre ou vert olive dans la forme type, blanchâtre ou gris jaunâtre dans la variété *speciosa Fr.*, bombé d'abord puis presque plan, parfois mamelonné, strié légèrement sur le bord, 7-10 c. Pied blanchâtre ou gris roux clair. Lames blanc rosé, puis roussâtres; odeur fade, désagréable.

Espèce qu'on rencontre en automne dans les pelouses, les jardins, les champs. Espèce **vénéneuse**.

GENRE 18. PLUTEUS FR. — PLUTEUS

Les PLUTEUS sont des champignons sans volve ni anneau, à *feuillets libres*, c'est-à-dire n'arrivant pas jusqu'au pied.

N° 74. PLUTEUS CERVINUS SCH. — PLUTEUS COULEUR DE CERF

Planche 32. — N. Fl. d. Ch. n° 628, p. 75.

Chapeau brun ou roux foncé, parfois plus clair sur le bord, 6-12 c. Pied blanchâtre, couvert de petites fibres grises ou noires. Lames blanches puis rosées. Odeur forte.

Espèce commune dans les bois, au pied des arbres, du printemps à l'automne **Comestible**, mais peu recherchée.

GENRE 19. ENTOLOMA FR. — ENTOLOME

Les ENTOLOMES se reconnaissent à ce fait que leurs feuillets présentent une *échancrure* à leur point d'attache sur le pied. Ce sont, en quelque sorte, des Tricholomes à spores roses.

N° 75. ENTOLOMA LIVIDUM B. — ENTOLOME LIVIDE

Planche 33. — N. Fl. d. Ch. n° 631, p. 75.

Chapeau gris brun ou gris jaunâtre, parfois un peu écailleux au sommet, à bord fendillé et retroussé à la fin, 10-12 c. Pied gros, souvent recourbé

et un peu renflé à la base, blanc grisâtre, ayant parfois quelques taches rouges. Feuillets jaunâtres, puis rougeâtres, souvent crenelés sur la tranche. *Odeur de farine fraîche.*

Espèce commune dans les bois en automne. *Malgré son odeur agréable*, cette espèce est **vénéneuse**.

N° 76. ENTOLOMA CLYPEATUM L. — ENTOLOME EN BOUCLIER

Planche 33. — V. Fl. d. Ch. n° 651, p. 77.

Chapeau gris, brun ou roux, 5-8 centimètres. Pied blanchâtre, un peu fibrilleux, pulvérulent au sommet. Feuillets jaune sale, puis roses.

Espèce commune, dans l'herbe le long des routes, dans les prés, sur les bois. **Comestible.**

GENRE 20. CLITOPILUS FR. — CLITOPILE

Les CLITOPILES se reconnaissent à leurs *feuillets descendant le long du pied.*

N° 77. CLITOPILUS PRUNULUS SCOP. — CLITOPILE PETITE PRUNE
Mousseron.

Planche 34. — V. Fl. d. Ch. n° 653, p. 79.

Chapeau blanc ou gris jaunâtre pâle, à bord ondulé, 4-8 centimètres. Pied blanc. Feuillets serrés, nombreux, blanc rosé ou gris jaunâtre. Chair blanche, ferme, cassante. Odeur de farine.

Espèce commune dans les bois et les prés, en été et en automne. La var. *Orcella B.*, considérée parfois comme une espèce spéciale, a les feuillets plus serrés, une odeur de farine plus forte que la forme type. La chair est molle au lieu d'être ferme.

Ce champignon est **comestible** et l'un des plus précoces que l'on connaisse. Il est généralement connu sous le nom de *Mousseron*. Il ne faut pas le confondre avec d'autres espèces auxquelles on donne aussi ce nom, *le Tricholoma Georgii* (n° 19), et le *Marasmius Oreades* (n° 74).

C'est surtout dans le Midi de la France, où ce champignon est très abondant, qu'on l'emploie le plus. Son arome peut servir à parfumer une foule de sauces. On peut aussi le mettre dans les omelettes, le mettre en ragoût, etc.

GENRE 21. NOLANEA FR. — NOLANEA

Les NOLANEA ont leur pied de consistance cartilagineuse ; le chapeau est généralement *conique*, et le bord est *toujours droit*, jamais enroulé même dans le jeune âge.

N° 78. NOLANEA PASCUA PERS. — NOLANEA DES PATURAGES

Planche 34. — N. Fl. d. Ch. n° 691, p. 82.

Chapeau brun foncé ou roux foncé, devenant plus pâle en séchant, soyeux, 3-8 centimètres. Pied brun ou gris soyeux, strié. Feuillets gris roussâtre.

Très commun dans les pâturages, du printemps à l'automne. Il n'a aucune qualité qui puisse le faire rechercher.

TROISIÈME SECTION. — AGARICINÉES A SPORES JAUNE D'OCRE

GENRE 22. PHOLIOTA FR. — PHOLIOTE

Les PHOLIOTES ont un *anneau*. Cet anneau, ressemblant à celui des Lépiotes et des Armillaires, ne doit pas être confondu avec la lame très fragile, ressemblant à une toile d'araignée, dont les débris restent le plus souvent attachés au bord du chapeau à l'état adulte, et qui existe dans certains genres que nous verrons plus loin. (*Cortinarius, Hypholoma*).

N° 79. PHOLIOTA SQUARROSA MULL. — PHOLIOTE ÉCAILLEUX

Planche 34. — N. Fl. d. Ch. n° 723, p. 85.

Chapeau roux, à *écailles brunes dressées*, 5-10 centimètres. Pied roux, à écailles plus foncées, lisse au-dessus de l'anneau. Feuillets couleur rouille. Chair jaune ou jaunâtre, à saveur parfois un peu piquante.

Cette espèce assez commune en automne vient sur les troncs d'arbres par petites touffes, de 3 à 8 individus en général.

N° 80. — PHOLIOTA CAPERATA PERS. — PHOLIOTE RIDÉ

Planche 35. — N. Fl. d. Ch. n° 734, p. 87.

Chapeau jaune orangé, couvert de fines écailles blanches, *ridé au bord*, 6-8 centimètres. Pied blanchâtre ou jaune pâle, un peu pelucheux au-dessus de l'anneau. Feuillets jaune ocracé. Chair blanche ou jaunâtre.

Espèce commune à l'automne dans les bois. **Comestible**, mais peu délicate et peu recherchée.

N° 81. — PHOLIOTA MUTABILIS SCH. — PHOLIOTE CHANGEANT

Planche 35. — N. Fl. d. Ch. n° 743, p. 87.

Chapeau jaune roussâtre, lisse, translucide sur les bords quand il est humide, 3-6 centimètres. Pied roux pâle au sommet, brun à la base, présentant souvent des écailles noirâtres qui disparaissent quand il est vieux. Lames jaunes puis rousses.

Ce champignon est commun, il vient par petites touffes, sur les troncs d'arbres ; on le trouve presque en toute saison.

GENRE 23. CORTINARIUS FR. — CORTINAIRE.

Les Cortinaires constituent un genre qui contient un très grand nombre d'espèces. Ils sont faciles à reconnaître. Ils possèdent un anneau auquel on a donné un nom spécial, parce qu'il présente une structure toute particulière. On l'appelle *cortine*. Au lieu de constituer une véritable membrane, comme l'anneau des Pholiotes par exemple, il est formé de filaments grêles et très lâchement unis entre eux : il ressemble un peu à une toile d'araignée. Cette cortine, dans le jeune âge, unit le pied au chapeau, et plus tard, il en reste généralement des débris faciles à voir, soit autour du pied, soit autour du chapeau. Les feuillets des Cortinaires, présentent aussi quelque chose de particulier. De couleurs assez variées quand ils sont jeunes, jaunes, roussâtres, violacés, bleuâtres, etc., ils finissent généralement par devenir brun foncé, couleur cannelle. Dans quelques espèces ils sont d'un rouge de sang. Un grand nombre de Cortinaires sont visqueux. Il y a très peu d'espèces comestibles parmi les Cortinaires.

N° 82. — CORTINARIUS GLAUCOPUS SCH. - CORTINAIRE A PIED GLAUQUE

Planche 36. — N. Fl. d. Ch. n° 747, p. 88.

Chapeau jaune brunâtre ou orangé, visqueux, 8-12 centimètres. Pied renflé à la base, *blanc violacé* ou jaunâtre. Feuillets d'abord violacés, puis couleur cannelle. Chair violet pâle puis jaunâtre.

Cette espèce, qui n'est pas très commune, se trouve dans les bois, surtout les bois de Sapins, en été et en automne.

N° 83. — CORTINARIUS PURPURASCENS FR. — CORTINAIRE PURPURIN.

Planche 36. — N. Fl. d. Ch. n° 747, p. 88.

Chapeau brun pourpre dans la forme type, mais bleu ou lilas dans la variété *cærulescens*, souvent violet foncé au bord, visqueux, 5-10 centimètres. Pied bulbeux, lilas ou violet. Lames *bleues ou violettes*, devenant brun cannelle, mais conservant toujours, surtout sur la tranche, des reflets violacés, et devenant pourpre clair quand on les frousse. Chair violette ou jaunâtre.

Espèce assez commune, venant dans les bois, surtout sous les Sapins, en été ou en automne.

N° 84. CORTINARIUS COLLINITUS SOW. — CORTINAIRE VISQUEUX

Planche 36. — N. Fl. d. Ch. n° 765, p. 91.

Chapeau jaune rougeâtre au bord, plus foncé, brun rouge, ou parfois brun olive au sommet, *très visqueux*, 5-10 centimètres. Pied [illegible]

sommet et à la base, plus épais près de la cortine, jaune rougeâtre, couvert de grosses écailles disposées parfois assez régulièrement en anneaux, visqueux. Lames bleu violacé puis brun cannelle. Chair gris jaunâtre.

Espèce assez commune dans les bois en été et en automne.

N° 85. CORTINARIUS ELATIOR PERS. — CORTINAIRE ÉLEVÉ

Planche 37. — N. Fl. d. Ch. n° 766, p. 91.

Chapeau en cloche puis étalé, lisse au sommet, strié au bord, *visqueux*, jaune, grisâtre, gris violacé ou brun, 6-10 centimètres. Pied ayant jusqu'à 2 centimètres d'épaisseur, élancé à l'âge adulte, blanchâtre, parfois un peu violacé. Feuillets brun violacé ou roux foncé.

Espèce commune en automne dans les bois, surtout sous les Sapins.

N° 86. CORTINARIUS TRAGANUS FR. — CORTINAIRE A ODEUR DE BOUC

Planche 37. — N. Fl. d. Ch. n° 786, p. 92.

Chapeau violet clair ou pourpre clair, roux orangé au centre, 6-10 centimètres. Pied jaune violacé, très renflé à la base. Feuillets d'un jaune roussâtre au début, puis roux foncé à la fin. Chair jaunâtre. Odeur *fétide, rappelant celle du bouc*, d'autant plus accentuée que le champignon est plus vieux.

Espèce commune à l'automne dans les bois.

N° 87. CORTINARIUS ANOMALUS FR. — CORTINAIRE ANOMAL

Planche 38. — N. Fl. d. Ch. n° 787, p. 92.

Chapeau de couleurs très diverses suivant la variété. Il peut être jaune pâle, bleu, violet, rose pourpre, rouge brique, gris, brun, roux. La variété représentée est la variété *caninus Fr.* Le diamètre du chapeau est de 3 à 8 centimètres. Pied renflé à la base, violet au moins au sommet. Feuillets bleu violet, ou bleu purpurin puis brun roux ou brun cannelle. Chair jaunâtre ou bleuâtre.

Espèce commune à l'automne dans les bois, surtout les bois de Hêtres.

N° 88. CORTINARIUS ALBOVIOLACEUS PERS. — CORTINAIRE BLANC VIOLACÉ

Planche 38. — N. Fl. d. Ch. n° 792, p. 93.

Chapeau *blanc violet ou bleuâtre*, soyeux, 5-12 centimètres. Pied violet. Feuillets bleu violacé, puis couleur rouille. Chair blanchâtre, violacée par endroits.

Espèce assez commune dans les bois en été et en automne.

N° 89. CORTINARIUS ARMENIACUS SCH. — CORTINAIRE ABRICOT

Planche 38. — N. Fl. d. Ch. n° 863, p. 95.

Chapeau lisse, brillant, jaune abricot ou brun orangé, 6-10 centimètres. Pied un peu renflé à la base, puis parfois aminci à l'extrémité inférieure, blanc. Feuillets jaune crème puis fauve roussâtre. Chair blanchâtre.

Espèce assez commune en été et en automne dans les régions montagneuses, sous les Sapins.

N° 90. CORTINARIUS CINNAMOMEUS L. — CORTINAIRE CANNELLE

Planche 39. — N. Fl. d. Ch. n° 861, p. 101.

Chapeau brun cannelle, parfois jaune roux, 3-6 centimètres. Pied cylindrique, jaune vif. Feuillets jaunes et prenant une couleur cannelle plus ou moins foncée. Chair jaunâtre ou rousse.

Espèce assez commune en automne, sous les Sapins.

GENRE 24. GOMPHIDIUS F. — GOMPHIDIUS

Les Gomphidius sont des champignons *très visqueux ;* comme les Cortinaires, ils possèdent une *cortine*, mais on les reconnaît à ce que *les feuillets descendent assez loin le long du pied.*

N° 91. — GOMPHIDIUS VISCIDUS L. — GOMPHIDIUS VISQUEUX

Planche 39. — N. Fl. d. Ch. n° 861, p. 102.

Chapeau *très visqueux*, généralement convexe, mais parfois déprimé au centre, brun mêlé de violacé ou de pourpre clair, parfois roux, se tachant de noir, et à la fin devenant complètement noir, 5-10 centimètres. Pied jaune ou roux. Feuillets gris rougeâtre ou gris pourpre, devenant noirs, descendant le long du pied. Chair jaune.

Espèce assez commune en automne sous les Sapins ; comestible, mais assez coriace et peu recherchée.

N° 92. — GOMPHIDIUS GLUTINOSUS SCH. — GOMPHIDIUS GLUTINEUX

Planche 39. — N. Fl. d. Ch. n° 860, p. 102.

Chapeau *visqueux*, brun ou roux, un peu teinté de violet, se tachant en vieillissant de larges plaques noires, 5-10 centimètres. Pied souvent visqueux, un peu épaissi à la base, blanc au sommet, jaune vif à sa partie inférieure. Feuillets descendant très loin le long du pied, gris, puis

presque noirs. Chair blanche, brunâtre sous l'épiderme du chapeau et jaune dans le pied.

Espèce commune en automne sous les Sapins. Comme la précédente, **comestible,** mais peu estimée.

GENRE 25. INOCYBE FR. — INOCYBE

Les Inocybés ont un chapeau *sec*, d'un aspect brillant, *soyeux ;* il est souvent pointu. L'épiderme du chapeau est souvent déchiré en petites fibres ou en écailles, ou déchiqueté sur le bord qui se retrousse. Le pied est généralement nu, et ne présente que rarement un anneau filamenteux qui disparaît de bonne heure.

N° 93. — INOCYBE GEOPHILA B. — INOCYBE TERRESTRE

Planche 40. — N. Fl. d. Ch. n° 893, p. 105.

Chapeau conique d'abord, puis presque plan, mais conservant au centre un petit mamelon conique, *lisse*, soyeux, blanc ou violacé, souvent roux au centre. 1-2 centimètres. Pied blanc, parfois violacé. Lames gris lilas, puis roussâtres.

Espèce commune en automne dans les bois, surtout les bois de Sapins.

N° 94. — INOCYBE RIMOSA B. — INOCYBE GERCÉ

Planche 40. — N. Fl. d. Ch. n° 908, p. 106.

Chapeau conique, élevé puis étalé, *se gerçant, se fendillant radialement*, brun roux, 3-6 centimètres. Pied gris jaunâtre, un peu écailleux au sommet. Lames roussâtres d'abord, puis couleur rouille. Chair blanche.

Espèce assez commune en automne dans les bois ou sur le bord des routes, le revers des fossés, dans l'herbe.

N° 95. — INOCYBE FASTIGIATA SCH. — INOCYBE POINTU

Planche 40. — N. Fl. d. Ch. n° 911. p. 106.

Chapeau *conique, très aigu* d'abord, puis plus étalé, parfois en cloche, gris jaunâtre ou brun. 4-7 centimètres. Pied jaune pâle. Feuillets d'un jaune ou d'un brun tirant sur l'olive. Chair blanchâtre.

Espèce assez commune en automne dans les bois.

GENRE 26. HEBELOMA FR. — HEBELOME

Les Hebelomes sont en général des champignons charnus. Leur caractère distinctif c'est que leurs feuillets présentent *une échancrure à leur insertion sur le pied*. Ce sont, en quelque sorte, des Tricholomes à spores ocracées.

N° 96. HEBELOMA CRUSTULINIFORMIS B. — HEBELOME ECHAUDE

Planche 40. — N. Fl. d. Ch. n° 916, p. 196.

Chapeau roux ou jaunâtre, plus foncé au centre, globuleux d'abord, puis convexe mais peu élevé, presque plan à la fin, à bord ondulé. 8-12 centimètres. Pied à écailles blanches, abondantes surtout au sommet. Lames rousses, chargées, quand le temps est humide, de *petites gouttes d'eau,* d'un *blanc laiteux* d'abord puis devenant *gris bistre.* Chair blanche. Odeur assez forte de radis. Saveur désagréable.

Espèce assez commune dans les bois, en été et en automne.

GENRE 27. GALERA FR. — GALERA

Les Galera sont des champignons généralement de petite taille, dont les *feuillets* sont le plus souvent *insérés très haut sur le pied.* Ce genre correspond au genre Mycène parmi les Agaricinées à spores blanches.

N° 97. GALERA TENERA SCH. — GALERA TENDRE

Planche 41. — N. Fl. d. Ch. n° 988, p. 115.

Chapeau généralement conique, parfois ovoïde, jaune ocracé ou roux, plus foncé au centre, 2-3 centimètres. Pied grêle, jaune roux, plus pâle que le chapeau. Feuillets roux.

Espèce très commune en été et en automne dans l'herbe, sous les arbres des bois, dans les prés, sur le bord des routes.

GENRE 28. CREPIDOTUS FR. — CREPIDOTE

Les Crepidotes sont très faciles à reconnaître : le pied au lieu d'être inséré au centre du chapeau est *excentrique* ou même complètement *latéral.* Certaines espèces n'ont pas de pied. Ce genre se distingue du suivant en ce que les feuillets ne forment pas ici une sorte de masse facile à séparer du chapeau.

N° 98. CREPIDOTUS MOLLIS SCH. — CREPIDOTE MOU

Planche 41. — N. Fl. d. Ch. n° 1099, p. 117.

Chapeau *très mou,* blanc jaunâtre ou roux pâle, arrondi ou en forme de haricot, 2-5 centimètres. *Pas de pied* ou pied latéral extrêmement court. Feuillets couleur rouille ou couleur cannelle. Chair aqueuse, *très molle.*

Espèce commune en été et en automne, sur le bois pourri.

GENRE 29. PAXILLUS FR. — PAXILLUS

Les Paxillus ont un pied charnu, central ou excentrique ; parfois il n'y a pas de pied. Les feuillets se prolongent longuement sur le pied quand il existe, et ils présentent cette particularité qu'*ils sont tous unis ensemble et peuvent très facilement tous en bloc être détachés du chapeau.* A ce point de vue les Paxillus se rapprochent des Bolets (genre 38) chez lesquels les tubes, accolés les uns aux autres, sont très faciles à détacher tous ensemble du chapeau.

N° 99. — PAXILLUS INVOLUTUS BATSCH. — PAXILLUS A BORD ENROULÉ.

Planche 41. — N. Fl. d. Ch. n° 1014, p. 117.

Chapeau d'abord convexe, puis plan, enfin déprimé au centre, jaune sale ou roux, *à bord enroulé en dessous*, 10-20 centimètres. Pied jaune d'ocre, non velouté, ou à peine velouté. Feuillets roux, présentant entre eux près du pied, de petites lames transversales. Chair molle, blanche ou jaunâtre.

Espèce assez commune en été et en automne dans les bois. **Comestible.**

N° 100. — PAXILLUS ATROTOMENTOSUS BATSCH. — PAXILLUS VELOUTÉ NOIR.

Planche 42. — N. Fl. d. Ch. n° 1012, p. 117.

Chapeau bombé d'abord, puis en entonnoir, de forme assez irrégulière, roux ou brun rougeâtre, 10-20 centimètres. Pied court, excentrique ou même latéral, présentant un *duvet épais, brun noirâtre.* Feuillets jaune roux, réunis entre eux près du pied par de petites lames transversales. Chair blanche.

Espèce assez rare, venant en été et en automne dans les bois de Sapins. **Comestible.**

QUATRIÈME SECTION. — AGRICINÉES A SPORES BRUN POURPRE OU BRUN VIOLACÉ

GENRE 30. PSALLIOTA FR. — PSALLIOTE

Les Psalliotes sont caractérisés par leur pied muni d'un *anneau* et facile à séparer du chapeau, et leurs feuillets *libres*, c'est-à-dire n'arrivant pas jusqu'au pied.

N° 101. — PSALLIOTA ARVENSIS SCH. — PSALLIOTE DES JACHÈRES

Boule de neige, Champignon des bruyères, Paturon blanc.

Planche 42. — N. Fl. d. Ch. n° 1021, p. 119.

Chapeau blanchâtre, parfois un peu jaunâtre, lisse ou écailleux, 8-20 centimètres. Pied blanc ou roux clair ; anneau épais et présentant à son

intérieur *un rebord plus ou moins séparé et constituant comme un second anneau.* Feuillets rosés, puis brun violet ou brun pourpre. Chair blanche. Odeur agréable.

Espèce commune en été et en automne, dans les endroits découverts, prés, jardins, clairière des bois. **Comestible**, excellente espèce.

Nous avons dit plus haut qu'on la confond parfois avec une Amanite très vénéneuse, l'*Amanite printanière* (Voir n° 1, page 10), et nous avons indiqué les caractères qui distinguent ces deux espèces.

N° 102. — PSALLIOTA SILVATICA SCH. — PSALLIOTE DES FORÊTS

Planche 43. — N. Fl. d. Ch. n° 1027, p. 119.

Chapeau blanc jaunâtre, parfois rosé ou roux, présentant au sommet dans le jeune âge de petites écailles qui disparaissent plus tard, 10-20 centimètres. Pied *creux*, un peu renflé à la base ; collier blanc, *simple*. Feuillets incarnats, puis brun rougeâtre. Chair blanche, devenant roux clair quand on casse le champignon.

Espèce commune dans les bois à l'automne. **Comestible**, mais beaucoup moins prisée que la précédente ou la suivante.

N° 103. — PSALLIOTA CAMPESTRIS L. — PSALLIOTE DES CHAMPS

Champignon de couche.

Pl. 43 et 44. — N. Fl. d. Ch. n° 1028, p. 119.

Chapeau *blanc, roux ou brun*, d'abord globuleux, ensuite moins élevé, puis presque plan, devenant parfois même concave parce que le bord se retrousse dans les échantillons âgés, lisse quelquefois, mais le plus souvent présentant des *écailles brunes*, 8-15 centimètres. Pied *plein*, blanc, parfois rougeâtre, lisse. Feuillets d'abord rosés puis pourpre foncé. Odeur et saveur agréables. Chair restant blanche ou devenant *rosée ou roux clair à l'air*.

Ce champignon se présente avec des couleurs et sous des aspects divers, d'où un grand nombre de variétés. Signalons en particulier la variété *praticola* (n° 103ᵃ) dont le chapeau est brun, écailleux et dont la chair devient promptement rousse quand on coupe le champignon ; et la variété *vaporaria* (n° 103ᵇ) dont le chapeau est brun rougeâtre, le pied à peu près de même couleur, mais plus clair, ou bien jaunâtre.

CULTURE DU CHAMPIGNON DE COUCHE

Ce Champignon est le seul que l'on soit arrivé à cultiver en grand et d'une façon véritablement pratique. Voici quelques renseignements à ce sujet.

Choix de l'emplacement. — Cette culture exige un endroit où la température ne soit pas exposée à de trop grandes variations. Elle doit se maintenir

entre 15° et 30°. Les carrières, les caves sont des emplacements particulièrement favorables.

Choix du fumier. — Tous les *fumiers chauds*, ceux de lapin, de mouton, par exemple, sont bons, mais celui de cheval est le plus fréquemment employé ; encore faut-il rejeter celui qui est trop pailleux, celui des chevaux de luxe.

Préparation du fumier. — Le fumier doit subir un traitement particulier avant d'être employé. On le dispose en tas d'environ un mètre de hauteur, en ayant soin de bien le secouer, d'enlever les objets étrangers, les pailles trop longues, etc., afin qu'il soit aussi homogène que possible. On le foule fortement. Au bout d'environ huit jours, il s'y produit une énergique fermentation et la température s'élève beaucoup à son intérieur. On abat le tas, et on le reconstruit en plaçant au centre ce qui était à la surface. Parfois une nouvelle fermentation nécessite une seconde destruction et reconstruction du tas. On reconnaît que le fumier est devenu bon quand sa couleur est brun foncé, que la paille qui s'y trouve a beaucoup perdu de sa consistance, et qu'au lieu d'avoir l'odeur habituelle du fumier, il a plutôt l'odeur de champignon.

Dressage des meules. — Le fumier est alors transporté à l'endroit où l'on veut faire la culture et on le dispose en *meules*. Ces meules peuvent avoir par exemple la forme d'un tas de pierres d'environ 50 à 60 centimètres de largeur à la base, et une hauteur à peu près égale. La longueur dépend de l'espace que l'on a. Dans certaines champignonnières des environs de Paris il y en a plusieurs kilomètres de longueur. Ces meules peuvent aussi être adossées à un mur. Le fumier doit être bien meuble, bien divisé, bien lisse ; c'est à la main que l'on fait sa toilette.

Si une fois mis en *meules* le fumier fermentait encore trop, sa température dépassant 30°, il faudrait l'aérer en y pratiquant des trous, ou le soulever çà et là avec une fourche, puis de nouveau le tasser, le lisser, et seulement quelques jours plus tard y mettre le blanc.

Choix et préparation du blanc. — Le *blanc de Champignon* qui n'est autre chose que ce que nous avons appelé le mycelium est formé de filaments grêles, blanchâtres, intimement mêlés au fumier. Le *blanc vierge* est celui qui n'a pas encore donné de fructifications ; le *blanc sec* en a déjà produit. Le premier est évidemment préférable pour obtenir une abondante récolte. On en trouve à acheter dans le commerce. On peut en aller chercher dans la campagne à la base des tas de fumier restés longtemps à la même place. Il est d'ailleurs facile d'en obtenir soi-même.

Dans une tranchée on place des lits successifs de crottin et de balle de blé. Ce crottin contient toujours en abondance des spores de Champignon. On l'arrose, on le recouvre d'une mince couche de fine terre, et au bout de quelques mois on obtient un fumier rempli de blanc de Champignon. Ce fumier est divisé en galettes d'environ 10 centimètres de diamètre sur 2 à 3

d'épaisseur, galettes qui peuvent être conservées dans un endroit sec pendant plusieurs années.

Au moment où l'on veut les utiliser il est bon de les *faire revenir*, c'est-à-dire de leur rendre un certain degré d'humidité, ce que l'on obtient en les plaçant dans un endroit chaud et humide, ou même en les arrosant très légèrement avec de l'eau contenant un peu de salpêtre.

Lardage. — Le fumier remplissant les conditions requises, le blanc étant en bon état, on procède au *lardage*, c'est-à-dire à la mise en place dans le fumier des galettes de blanc auxquelles le nom de *lardons* ou de *mises*. Avec la main gauche on soulève le fumier, et avec la droite on introduit la mise qui doit pénétrer tout entière dans la meule ; puis autour d'elle on presse le fumier. Ces lardons sont placés à une distance d'environ 30 centimètres les uns des autres. On peut en mettre deux rangs en alternant les mises si la meule a une hauteur de 50 à 60 centimètres.

Dans le cas ou les meules sont placées dehors et exposées à d'assez grandes variations de température, il faut les recouvrir d'une enveloppe de paille de fumier long que l'on nomme *chemise*. Cette chemise est inutile dans les caves à température peu variable.

Au bout d'une semaine environ, le blanc de Champignon se développe, et les filaments formés se dirigent de tous côtés dans la meule. Partout, au bout de trois semaines, le fumier est rempli de filaments blancs, et exhale une odeur très forte et très agréable de Champignon. On retire alors les mises, puis on lisse le fumier à l'endroit qu'elles occupaient.

Goptage. — L'opération que l'on pratique alors, le *goptage*, consiste à recouvrir toute la meule d'une terre légère, riche en calcaire et en salpêtre. Les platras écrasés assez fin sont très bons. On en met une couche de 1 à 2 centimètres d'épaisseur. On la lisse soigneusement et dès lors on arrose *légèrement* la meule de temps en temps. Il n'est pas mauvais que l'eau d'arrosage contienne un peu de salpêtre et soit à une température d'environ 20°.

Récolte. — Quelques semaines après le goptage, les champignons apparaissent d'abord çà et là sur les côtés et le dessus de la meule, puis de plus en plus nombreux. Tous les jours on en peut cueillir de nouveaux. Une même meule peut en fournir ainsi pendant 2 ou 3 mois.

Les Champignons doivent être cueillis avant que leur chapeau soit complètement étalé et quand les feuillets sont encore rosés. C'est à ce moment qu'ils sont le plus délicats. Plus tard ils deviennent coriaces.

Telle est la méthode suivie pour la culture en grand. Quand on ne veut qu'une petite quantité de Champignons pour un usage restreint, on peut se donner moins de peine. Mais prévenons de suite que la réussite est moins sûre.

Dans un coin de cave, un sellier, une caisse, un tiroir, on dispose un premier lit de bouse de vache qu'on arrose avec de l'eau contenant du sal-

pêtre et qu'on tasse en y ajoutant de la terre bien fine ; puis on y place le blanc de Champignon et par dessus un mélange de terre et de bouse de vache bien pulvérisées. Au bout d'un temps assez long on peut obtenir des Champignons.

On peut encore employer du crottin de cheval bien émietté sur lequel on place le blanc et que l'on recouvre d'une chemise de paille longue.

PRÉPARATION CULINAIRE DU CHAMPIGNON DE COUCHE

Les quelques procédés de préparation que nous avons indiqués au début de cet ouvrage pour les Champignons sont tous applicables à l'Agaric champêtre. Ajoutons cependant encore quelques recettes utiles.

Croûte aux Champignons. — Les Champignons pelés et auxquels on a enlevé les pieds sont placés dans une casserole avec de bon beurre et sautés sur un feu vif ; puis on ajoute du jus de citron, du sel, du poivre, une pointe d'ail. On laisse bouillir environ une heure. On fait alors une liaison avec deux ou trois jaunes d'œuf que l'on mêle aux Champignons, puis on verse le tout sur des croûtons frits d'avance dans le beurre.

Champignons farcis. — On prépare une farce avec du beurre, de la mie de pain, un peu de lard, des fines herbes ; puis, quand le tout est bien homogène, on en met dans le creux des Champignons que l'on a retournés et dont on a enlevé les pieds. On fait cuire dans une tourtière avec feu dessus et feu dessous.

Hachis aux Champignons. — Les Champignons lavés à l'eau froide et égouttés sont mis dans la casserolle avec un bon morceau de beurre ; on remue, on ajoute un peu de farine, un à deux verres de bouillon, des épices, et on laisse réduire environ à moitié. Puis cette sauce est versée sur un hachis de veau, de mouton, de volaille.

Champignons sur le plat. — Une des manières les plus simples de les préparer, et non la moins bonne. Il suffit de les mettre sur le plat avec du beurre et d'assaisonner avec du sel, du poivre, du persil. Les pieds toujours un peu plus durs, peuvent être hachés avec de la mie de pain et ajoutés à la sauce.

Les Champignons peuvent entrer également dans des plats plus luxueux, plus recherchés. Citons en un seulement.

Truite aux Champignons. — Une truite est cuite au court bouillon. Dans une casserolle, vous mettez les Champignons avec du beurre, du sel, du poivre, des échalotes et du persil hachés ; vous ajoutez un peu de bouillon ; ensuite vous trempez une croûte de pain dans le court bouillon ; vous l'égouttez, vous la passez en purée et vous la placez avec les Champignons ; puis vous ajoutez à la sauce un morceau de beurre, un peu de farine, une cuillerée de court bouillon. Vous laissez un peu mitonner, puis vous versez cette sauce sur la truite

GENRE 31. HYPHOLOMA FR. — HYPHOLOME

Les Hypholomes se reconnaissent à ce que, dans le jeune âge, un anneau formé de filaments grêles et assez espacés, c'est-à-dire une *cortine*, rattache le pied au bord du chapeau. Cette cortine peut laisser des traces sur le pied ou sur le bord du chapeau, mais elle n'est pas toujours visible dans les échantillons âgés.

N° 104. HYPHOLOMA FASCICULARE HUDS. — HYPHOLOME EN TOUFFES

Planche 45. — N. Fl. d. Ch. n° 1052, p. 121.

Chapeau *jaune*, plus pâle au bord, 4-6 centimètres. Pied creux, souvent flexueux ou un peu recourbé, jaunâtre, parfois roux ou orangé. Lames jaunes, puis *vert sale*. Chair *très amère*.

Espèce très commune, venant en grosses touffes sur les vieilles souches à l'automne. **Suspecte.**

CINQUIÈME SECTION. — AGARICINÉES A SPORES NOIRES

GENRE 32. PANÆOLUS FR. — PANÆOLE

Les Panæoles sont des Champignons d'assez petite taille, à chapeau mince ; le bord du chapeau *dépasse les feuillets*, et ces feuillets de couleur grise ou brune sont *pointillés de noir*. Ce dernier caractère tient à ce que toutes les spores n'arrivent pas à maturité en même temps. Alors les premières mûres, d'une couleur noir foncé, forment de petits points noirs sur un fond plus pâle.

N° 105. PANÆOLUS PAPILIONACEUS FR. — PANÆOLE TACHÉ COMME DES AILES DE PAPILLON

Planche 45. — N. Fl. d. Ch. n° 1086, p. 125.

Chapeau hémisphérique ou en cloche, gris jaunâtre ou roux, 2-3 centimètres. Pied long et grêle, blanc roussâtre, couvert d'une fine poussière blanche à sa partie supérieure. Feuillets nombreux, serrés, gris ou roux, pointillés de noir.

Espèce très commune dans l'herbe, sur le bord des routes, dans les pâturages ou les bois, au printemps, en été et en automne.

GENRE 33. COPRINUS PERS. — COPRIN

Les Coprins ont pour caractère essentiel d'être des champignons *très éphémères*. Au bout de très peu de temps les lames et parfois aussi

le chapeau, *se réduisent en une eau noire* comme de l'encre. Cette eau qui contient les spores et une certaine matière visqueuse peut être utilisée comme encre. Le plus souvent le chapeau est en cloche, et les feuillets sont libres ou remontent s'insérer très haut sur le pied.

N° 103. COPRINUS COMATUS FL. DAN. — COPRIN A CHEVELURE

Planche 46. — N. Fl. d. Ch. n° 1104, p. 128.

Chapeau ovoïde puis en cloche, blanc, puis rosé, puis noir, couvert de *grosses écailles*, 5-8 centimètres. Pied blanc brillant, très long, dépassant 10 centimètres, renflé à la base, présentant dans le jeune âge un anneau qui ne tarde pas à se détacher. Feuillets nombreux, blancs dans le jeune âge, devenant ensuite pourpre foncé, et noirs à la fin. Chair blanche.

Espèce commune dans les terrains bien gras, surtout les pâturages. **Comestible**. Il faut la cueillir quand le champignon est encore jeune, non étalé, et la manger de suite, car elle passe rapidement.

N° 107. COPRINUS CONGREGATUS B. — COPRIN GROUPÉ

Planche 46. — N. Fl. d. Ch. n° 1126, p. 129.

Chapeau en cloche, roux clair ou jaune sale, un peu visqueux, 2-3 centimètres. Pied blanc, mince. Feuillets blancs, puis noirs.

Espèce poussant en *grosses touffes* à l'automne, dans les bois ou dans les jardins.

N° 108. COPRINUS MICACEUS B. — COPRIN MICACE

Planche 46. — N. Fl. d. Ch. n° 1134, p. 131.

Chapeau en forme d'œuf puis de cloche, à bord ondulé, se déchirant et se retroussant à la fin, jaune roux, couvert dans le jeune âge de *petits points brillants comme du mica*, 3-5 centimètres. Pied blanc. Lames blanches, jaune sale, puis brun pourpre.

Espèce commune du printemps à l'automne, en touffes dans les bois, les jardins, les prés ou sur les vieux troncs.

N° 109. COPRINUS ATRAMENTARIUS B. — COPRIN NOIR D'ENCRE

Planche 47. — N. Fl. d. Ch. n° 1107, p. 128.

Chapeau allongé, en cloche, blanc d'abord et recouvert d'une *poussière brillante*, puis gris ou roux quand cette poussière a disparu, et présentant *au sommet de petites écailles brunes*, de 3 à 6 centimètres de largeur, de 6 à 8 de hauteur. Pied blanc, haut d'environ 15 centimètres, souvent renflé à la base. Feuillets bruns, puis noirâtres, tombant très rapidement en eau.

Espèce assez commune à l'automne, naissant en touffes dans les prés, et les jardins.

II. — FAMILLE DES POLYPORÉES

Le caractère essentiel de cette famille, c'est que le chapeau présente à sa *face inférieure* des *tubes* sur la paroi interne desquels se forment les spores.

GENRE 34. LENZITES FR. — LENZITE

Les LENZITES, classés parfois dans les Agaricinées, servent de transition entre la famille des Agaricinées et celle des Polyporées. Ils possèdent des lames parfois indépendantes les unes des autres, mais souvent réunies entre elles par des *cloisons transversales* qui limitent ainsi des *alvéoles* de forme irrégulière, et non de véritables tubes. Les lames et le chapeau sont *secs*, *coriaces*. Ces champignons n'ont *pas de pied* et poussent sur les arbres.

N° 110. LENZITES FLACCIDA FR. — LENZITE FLASQUE

Planche 47. — N. Fl. d. Ch. n° 1148, p. 133.

Chapeau *flasque*, mince, *très poilu*, gris ou jaunâtre, présentant des bandes concentriques blanchâtres. Lames blanc jaunâtre, souvent ramifiées, parfois réunies entre elles par des cloisons transversales.

Espèce commune toute l'année. Les chapeaux poussent isolés ou imbriqués sur les troncs de divers arbres.

GENRE 35. DÆDALEA PERS. — DÉDALE

Les DÉDALES présentent des lames encore moins distinctes que les Lenzites. Elles s'unissent entre elles de façon à limiter des cavités très irrégulières, dont l'ensemble forme une sorte de *labyrinthe*. Champignons sans pied, poussant sur les troncs d'arbres, de consistance de liège ou de bois.

N° 111. DÆDALEA QUERCINA L. — DÉDALE DU CHÊNE (*)

Planche 48. — N. Fl. d. Ch. n° 1161, p. 135.

Chapeau dur, épais, de forme irrégulière, blanc grisâtre ou blanc jaunâtre. Pores très irréguliers, allongés, sinueux.

Espèce commune ; se développe à peu près toute l'année sur le tronc des Chênes.

(*) Corriger sur la planche le mot *Bédale* en *Dédale*.

GENRE 36. TRAMETES FR. — TRAMÈTE

Les Tramètes se distinguent des Dédales (genre précédent) parce que les pores y sont ronds ou allongés, mais non irréguliers et en labyrinthe ; ils se distinguent des Polypores (genre suivant) parce que les tubes sont en quelque sorte creusés dans le chapeau lui-même, et ne constituent pas une couche particulière distincte du chapeau. Consistance de bois ou de liège.

N° 112. TRAMETES SUAVEOLENS L. — TRAMÈTE A ODEUR AGRÉABLE

Planche 48. — N. Fl. d. Ch. n° 1172, p. 137.

Chapeau poilu dans le jeune âge, blanc crème, 4-6 centimètres. Pores ronds, souvent dentelés au bord, gris jaunâtre. Chair blanche exhalant une *odeur* qui rappelle celle de l'*anis*.

Espèce se développant en été et en automne, sur des souches d'arbres d'endroits humides, les Saules le plus souvent.

GENRE 37. POLYPORUS FR. — POLYPORE

Les Polypores présentent des pores ronds ou un peu irréguliers, mais le plus souvent petits. Les tubes constituent généralement une *couche bien distincte du chapeau*. Parfois il y a plusieurs couches de tubes superposées. Le *pied*, quand il existe, est souvent *central*, parfois *latéral*. Beaucoup d'espèces n'ont *pas de pied*, et le chapeau est fixé par le côté sur les troncs d'arbres. Les Polypores sont parfois mous et charnus, mais le plus souvent durs et coriaces. Certains sont *aussi durs que du bois*.

N° 113. POLYPORUS OVINUS SCH. — POLYPORE DES BREBIS

Planche 48. — N. Fl. d. Ch. n° 1221, p. 141.

Chapeau blanc puis roux pâle, devenant gercé à la fin et présentant des régions brunes, 3-6 centimètres. Pied blanc, de forme irrégulière. Pores blancs puis jaune citron pâle. Chair blanche puis devenant jaune pâle. Odeur agréable.

Espèce **comestible**. Assez commune en été et en automne, dans les forêts de Sapins.

N° 114. POLYPORUS PICIPES FR. — POLYPORE A PIED COULEUR DE POIX

Planche 48. — N. Fl. d. Ch. n° 1230, p. 142.

Chapeau brun rougeâtre ou brun orangé, déprimé au centre, 4-8 centi-

mètres. *Pied noir*, velouté, *latéral* ou au moins excentrique. Pores petits, ronds, jaunâtres. Chair blanche.

Espèce assez commune en été, sur les troncs d'arbres.

N° 115. POLYPORUS CONFLUENS A. ET S. — POLYPORE GROUPÉ

Planche 49. — N. Fl. d. Ch. n° 1233, p. 142.

Chapeaux en éventail, parfois isolés, le plus souvent réunis, plus ou moins nombreux, roses ou orangés, parfois jaune roussâtre, 10-15 centimètres. Pied simple ou ramifié, terminé en une sorte de racine enfoncée dans le sol, épais, irrégulier, blanc jaunâtre. Tubes courts ; pores petits, ronds, puis irréguliers à la fin. Chair un peu amère.

Espèce assez rare, dans les bois, en automne, **comestible,** mais peu recherchée.

N° 116. POLYPORUS LUCIDUS LEYS. — POLYPORE LUISANT

Planche 49. — N. Fl. d. Ch. n° 1238, p. 143.

Chapeau coriace, brun rouge, *brillant*, couvert d'une sorte de *vernis*, en demi-cercle, 4-10 centimètres. Pied *latéral*, vernissé et coloré comme le chapeau. Pores gris, puis brun roux. Chair brune.

Espèce *commune* en été et en automne, dans les bois, à terre le plus souvent, parfois sur les souches de divers arbres.

N° 117. POLYPORUS PERENNIS L. — POLYPORE VIVACE

Planche 49. — N. Fl. d. Ch. n° 1248, p. 143.

Chapeau brun rouge ou brun foncé, avec des zones plus claires, velouté, parfois déprimé au centre, 3-8 centimètres. Pied velouté, roux ou fauve. Pores petits, gris, puis bruns.

Espèce assez commune, venant à l'automne dans les bois, à terre, surtout dans les endroits où l'on a fait du charbon ou sur les vieux troncs.

N° 118. POLYPORUS SULFUREUS B. — POLYPORE COULEUR SOUFRE

Planche 50. — N. Fl. d. Ch. n° 1253, p. 145.

Chapeau généralement sans pied, *jaune soufre*, devenant plus pâle en vieillissant, souvent orangé ou rosé sur le bord, 8-15 centimètres. Pores *jaune soufre*. Chair amère ou piquante.

Espèce assez commune en été sur les troncs d'arbres dans les bois. Souvent les chapeaux sont groupés et imbriqués.

N° 119. POLYPORUS VERSICOLOR L. — POLYPORE DE COULEURS VARIÉES

Planche 50. — N. Fl. d. Ch. n° 1266, p. 146.

Chapeau mince, poilu, *coriace*, sans pied, présentant des *couleurs diverses*, rouges, violacées, verdâtres, grises, *disposées en cercles*. Pores blancs ou jaunâtres.

Espèce très commune, toute l'année, sur les troncs d'arbres variés.

N° 120. POLYPORUS BETULINUS B. — POLYPORE DU BOULEAU

Planche 51. — N. Fl. d. Ch. n° 1274, p. 146.

Chapeau épais à pied latéral très court ou sans pied, gris ou roux, lisse, se fendillant, présentant à sa surface une pellicule mince, facile à enlever, 5-12 centimètres. Tubes courts ; pores blancs, petits, ronds. Chair blanche, molle puis ferme, un peu acide.

Espèce commune en été et en automne sur les troncs dressés ou tombés des Bouleaux. On s'en sert parfois pour faire des cuirs à rasoirs.

N° 121. POLYPORUS IGNIARIUS L. — POLYPORE DU FEU

Planche 51. — N. Fl. d. Ch. n° 1290, p. 147.

Chapeau *très dur*, velouté dans le jeune âge, en forme de sabot de cheval, brun, gris foncé ou noir, 8-15 centimètres. Pores bruns, disposés en plusieurs couches superposées. Chair brune.

Espèce commune toute l'année sur les troncs de divers arbres. Les habitants de la campagne l'emploient quelquefois pour conserver du feu. Les teinturiers s'en servent pour teindre en brun fauve.

GENRE 38. BOLETUS L. — BOLET

Les Bolets ou Cèpes sont très faciles à reconnaître. Ils sont *charnus* et l'ensemble de leurs tubes forme une *couche spéciale qui se sépare très facilement du chapeau*. Leur pied est *central*. Plusieurs espèces sont **vénéneuses** ; d'autres, **comestibles** doivent compter parmi les meilleurs champignons.

N° 122. BOLETUS STROBILACEUS SCOP. — BOLET POMME DE PIN

Planche 52. — N. Fl. d. Ch. n° 1304, p. 150.

Chapeau gris, puis brun noirâtre, couvert de *très grosses écailles* imbriquées de façon à figurer une sorte de cône de Pin, 8-15 centimètres. Pied scouvert de *grosses écailles*. Tubes bruns, pores blancs puis grisâtres rougissant au toucher. Chair blanche, devenant rosée ou grisâtre quand on coupe le champignon.

Espèce peu commune, venant à l'automne dans les bois.

N° 123. BOLETUS FLAVUS WITH. — BOLET JAUNE CLAIR

Planche 53. — N. Fl. d. Ch. n° 1306, p. 150.

Chapeau *jaune pâle*, visqueux dans le jeune âge, 4-6 centimètres. Pied jaune, présentant un *anneau* blanc, et une sorte de réseau au-dessus de cet anneau. Tubes et pores *jaunes*. Dans la var. *elegans Schum.* (n° 123ᵃ, pl. 53) le chapeau est d'un jaune plus vif, et le pied présente de petites granulations au-dessus de l'anneau.

Espèce poussant à l'automne dans les bois de Sapins.

N° 124. BOLETUS LUTEUS L. — BOLET JAUNE

Planche 54. — N. Fl. d. Ch. n° 1307, p. 150.

Chapeau brun jaunâtre, visqueux, au moins dans le jeune âge, 4-8 centimètres. Pied jaunâtre ou brunâtre, présentant un *anneau* brun ou violacé. Pores, petits jaunes. Chair blanchâtre, jaune sous les tubes.

Espèce **comestible,** assez commune en automne dans les bois, surtout les bois de Pins.

N° 125. BOLETUS FELLEUS B. — BOLET AMER

Planche 54. — N. Fl. d. Ch. n° 1311, p. 150.

Chapeau jaune brunâtre, parfois jaune orangé, 5-10 centimètres. Pied jaune brunâtre, souvent plus clair que le chapeau. Pores *roses*, caractère qui distingue cette espèce de toutes les autres. Chair blanche, devenant un peu rosée quand on la brise, *très amère*.

Espèce **vénéneuse**. Assez commune à l'automne dans les bois.

N° 126. BOLETUS EDULIS B. — BOLET COMESTIBLE

Cèpe, Potiron, Bruquet, Polonais, Miquemot, Nissoulous, Aricélous

Planche 55. — N. Fl. d. Ch. n° 1313, p. 150.

Chapeau *brun,* quelquefois jaune sale, épais, 8-15 centimètres. Pied brun ou fauve, le plus souvent *renflé à la base*. Pores grisâtres, parfois jaunâtres. Chair molle, blanche, rougeâtre sous l'épiderme. Odeur agréable.

Espèce *très commune* dans les bois de juillet à octobre ; on la rencontre quelquefois au printemps.

Champignon **comestible,** très délicat, un des meilleurs que l'on connaisse, et des plus recherchés, surtout dans la région du Sud-Ouest. Les manières de le préparer sont nombreuses ; voici les plus usitées.

Potage aux Cèpes. — Les Cèpes coupés en tranches sont mis dans la casserolle avec du beurre, du sel, du poivre, de la croûte de pain, du jambon. On fait cuire le tout environ une heure sur un feu clair, vif, en ayant soin d'ajouter de temps en temps un peu de bouillon. On passe de façon à avoir une purée que l'on remet sur un feu doux cette fois, puis quand le tout a

mijoté un quart d'heure ou vingt minutes, on verse dans la soupière sur des croûtons passés au beurre.

Cèpes aux fines herbes. — On fait mariner les Cèpes pendant quelque temps dans de l'huile avec du sel et du poivre, puis on les fait cuire sur le plat ou dans la tourtière, avec de bon beurre frais, du sel, du poivre, de la chapelure de pain, et des fines herbes hachées menu, estragon, persil, cerfeuil.

Cèpes à la bordelaise. — On fait pendant quelques instants *revenir* les Cèpes sur le gril pour en dégager en partie l'eau qu'ils contiennent, on les essuie ensuite, et on les met à cuire avec du poivre, du sel, de l'huile d'olive, du persil et de l'ail hachés, un peu de jus de citron.

Les individus jeunes, à chair plus ferme sont toujours les plus parfumés et les meilleurs. Il est bon d'enlever les tubes et de ne pas employer le pied qui est souvent coriace.

Les Cèpes peuvent être simplement cuits sur le gril, frits dans la poêle, mis dans un ragoût, etc.

On peut les conserver après les avoir passés au four, il suffit alors, quand on veut les apprêter, de les faire revenir dans un peu d'eau tiède. Souvent on les coupe en tranches que l'on enfile et que l'on fait sécher.

N° 127. BOLETUS ÆREUS B. — BOLET BRONZÉ
Tête de Nègre, Gendarme noir.

Planche 56. — N. Fl. d. Ch. n° 1311, p. 150.

Chapeau *brun très foncé, presque noir*, épais, 5-10 centimètres. Pied épais, mais presque cylindrique, gris jaunâtre ou brun jaunâtre. Pores blancs ou légèrement gris jaunâtre, tirant un peu sur le vert. Chair *blanche*, rosée sous l'épiderme, devenant jaune pâle à l'air, ferme. Odeur agréable.

Espèce **comestible**, aussi bonne que la précédente et se préparant de la même manière. Commune en été et en automne dans les bois.

N° 128. BOLETUS LURIDUS SCH. — BOLET BLAFARD
Planche 56. — N. Fl. d. Ch. n° 1323, p. 151.

Chapeau roux, parfois brun olive, 8-12 centimètres. Pied jaune roux, présentant à son sommet une *réticulation rouge*, peu renflé à la base. Tubes jaunes ou jaune verdâtre, très courts près du pied auquel ils arrivent à peine. Pores *rouges*, bleuissant au toucher. Chair jaunâtre devenant rapidement à l'air *bleue ou verte*.

Divers auteurs disent cette espèce très dangereuse; d'autres la signalent comme comestible. *Il est plus prudent de s'en abstenir.*

N° 129. BOLETUS SATANAS LENZ. — BOLET SATAN
Planche 57. — N. Fl. d. Ch. n° 1322, p. 151.

Chapeau blanc grisâtre, brun clair ou jaune roussâtre, épais, 10-25 centimètres. Pied court, *très renflé à la base*, jaune rougeâtre, présentant à son

sommet une *réticulation rouge*. Tubes jaunes; pores rouge vif ou rouge de sang. Chair blanche, devenant *bleue ou verte* à l'air, parfois devenant rougeâtre dans le pied.

Espèce **très vénéneuse**, pas très commune, poussant dans les bois en été et en automne.

N° 130. BOLETUS VERSIPELLIS FR. — BOLET CHANGEANT

Planche 58. — N. Fl. d. Ch. n° 1314, p. 150.

Chapeau brun ou roux, poilu d'abord puis lisse, 4-8 centimètres. Pied élancé, un peu renflé à la base, couvert de *petites écailles noires*. Tubes et pores grisâtres. Chair blanche ou légèrement grise, un peu piquante. Odeur forte, peu agréable.

Espèce **comestible,** mais peu délicate. Vient dans les bois, surtout les bois de Sapins, en automne.

N° 131. BOLETUS SCABERB. — BOLET RABOTEUX

Planche 59. — N. Fl. d. Ch. n° 1317, p. 151.

Chapeau brun ou roux, se ridant, puis se gerçant à la fin, 5-10 centimètres. Pied *blanc* ou *brun clair,* plein, hérissé de *petites écailles noires*. Pores blanc grisâtre. Chair blanche.

Espèce très commune dans les bois à l'automne. **Comestible**; ce Champignon devient coriace en vieillissant; il est préférable de jeter le pied qui est généralement dur.

N° 132. BOLETUS PIPERATUS B. — BOLET POIVRÉ

Planche 60. — N. Fl. d. Ch. n° 1326, p. 151.

Chapeau jaune rougeâtre, 2-5 centimètres. Pied fauve ou jaunâtre, souvent un peu aminci à la base. Tubes se prolongeant un peu sur le pied; pores rougeâtres. Chair jaunâtre, *poivrée*.

Espèce **suspecte**; assez commune en été et en automne dans les bois de Pins.

N° 133. BOLETUS CHRYSENTHERON B. — BOLET A CHAIR JAUNE

Planche 60. — N. Fl. d. Ch. n° 1329, p. 152.

Chapeau brun ou brun rougeâtre, *velouté,* 4-8 centimètres. Pied jaune, à petites écailles, *pointillé de rouge* ou de rose. Pores jaunes, tirant un peu sur le jaune verdâtre. Chair *jaune,* rouge sous l'épiderme.

Espèce **suspecte** ; commune en été et en automne dans les bois.

N° 134. BOLETUS VARIEGATUS SWARTZ. — BOLET PANACHÉ

Planche 61. — N. Fl. d. Ch. n° 1336, p. 152.

Chapeau brun jaunâtre ou brun rougeâtre, à *écailles* plus foncées, 5-8 centimètres. Pied jaunâtre. Tubes *visqueux*, jaunes puis bruns. Chair jaunâtre, devenant légèrement bleuâtre à l'air.

Espèce peu commune, se rencontre surtout dans les bois de Pins.

N° 135. BOLETUS RADICANS PERS. — BOLET A RACINE

Planche 61. — N. Fl. d. Ch. n° 1337, p. 152.

Chapeau gris brunâtre ou roux, 5-8 centimètres. Pied jaune d'ocre pâle, *aminci à la base*. Tubes jaunes. Chair *amère*, bleuissant rapidement à l'air ainsi que les tubes.

Espèce venant à l'automne dans les bois des pays de montagnes.

N° 136. BOLETUS SUBTOMENTOSUS L. — BOLET VELOUTÉ

Planche 62. — N. Fl. d. Ch n° 1342, p. 154.

Chapeau *brun rougeâtre* ou brun jaunâtre (plus foncé dans la variété *fuscus*), *un peu velouté*, se gerçant à la fin, 8-12 centimètres. Pied jaune, parfois strié ou pointillé de rouge au sommet. Tubes jaunes verdâtre, très courts dans le voisinage du pied ; pores jaune soufre. Chair jaunâtre, bleuissant légèrement à l'air.

Espèce **comestible**, mais peu recherchée ; commune en été dans les bois.

N° 137. BOLETUS BOVINUS KR. — BOLET DES BOUVIERS

Planche 63. — N. Fl. d. Ch. n° 1345, p. 154.

Chapeau jaune orangé ou brun roux, parfois visqueux, 4-8 centimètres. Pied jaune ou roux. Pores gris-jaunâtre ou bruns, assez grands.

Espèce **comestible**, croissant généralement par touffes dans les bois de Sapins.

N° 138. BOLETUS COLLINITUS FR. — BOLET VISQUEUX

Planche 63. — N. Fl. d. Ch. n° 1349, p. 154.

Chapeau *visqueux*, brun jaunâtre, 5-8 centimètres. Pied blanc ou brun clair. Tubes jaunes. Chair blanche.

Espèce poussant dans les bois de Pins des pays de montagnes.

N° 139. BOLETUS GRANULATUS L. — BOLET GRANULÉ

Planche 64. — N. Fl. d. Ch. n° 1350, p. 157.

Chapeau *visqueux*, brun ou jaune, 3-8 centimètres. Pied jaunâtre, couvert

de petits grains au sommet. Tubes jaunes présentant souvent de petites gouttelettes à leur orifice.

Espèce **comestible** mais peu délicate ; commune en automne sous les Pins.

GENRE 39. FISTULINA B. — FISTULINE

Les Fistulines se reconnaissent à ce que *les tubes sont séparés les uns des autres.* Le pied est très court et sur le côté, ou bien il n'y a pas de pied.

N° 140. FISTULINA HEPATICA HUDS. — FISTULINE FOIE

Langue de bœuf, Foie de bœuf.

Planche 64. — N. Fl. d. Ch. n° 1351, p. 157.

Chapeau *rouge brun*, à pied latéral ou sans pied, fixé par le côté sur les troncs d'arbres, peut atteindre jusqu'à 15 et même 20 centimètres de diamètre. Chair *rouge* émettant un suc *rougeâtre*, un peu acide. Pores blancs ou jaune pâle, puis rosés.

Champignon comestible, très bon, surtout quand les échantillons sont jeunes. On le mange surtout en *fricassée de poulet*, ou simplement cuit sous la cendre, puis découpé en tranches et additionné d'une liaison. On l'ajoute parfois *cru en salade* à la chicorée, la mâche, la laitue.

Espèce commune en été et en automne, sur les troncs de Chênes ou de Châtaigniers.

GENRE 40. MERULIUS PERS. — MÉRULE

Les Mérules sont des Champignons *mous*, étalés en *croûte* sur les branches d'arbres, présentant des *plis irréguliers*, sinueux, peu élevés.

N° 141. MERULIUS LACRYMANS WULF. — MÉRULE PLEUREUR

Planche 65. — N. Fl. d. Ch. n° 1360, p. 158.

Croûte brun rougeâtre, blanche sur le bord, plissée. Ce Champignon se développe fréquemment sur les poutres et réduit le bois en poussière. Le goudron ou le sulfate de cuivre sont les substances dont on recouvre ou dont on injecte les bois de construction pour les garantir contre le *Merulius*.

III. — FAMILLE DES HYDNÉES

Les Champignons de cette famille sont caractérisés par ce fait que les chapeaux portent des *aiguillons* à leur face inférieure.

GENRE 41. HYDNUM L. — HYDNE

Les Hydnes ont le plus souvent un pied central ou latéral ; quelquefois ils sont formés d'une grosse masse tuberculeuse ayant des aiguillons à sa face inférieure et sur ses côtés. Ils sont charnus ou coriaces.

N° 142. HYDNUM REPANDUM L. — HYDNE BOSSELÉ

Pied de mouton blanc. Barbe de Vache, Arresterou, Penchenilla.

Planche 66. — N. Fl. d. Ch. n° 1369, p. 159.

Chapeau *roux clair*, charnu, *bosselé*, à bord ondulé, 6-12 centimètres. Pied blanchâtre, un peu roux à la base ; aiguillons jaune roux ou brun clair. Chair blanche, un peu amère.

Espèce **comestible** ; très commune dans les bois en été et en automne.

N° 143. HYDNUM IMBRICATUM L. — HYDNE A ÉCAILLES IMBRIQUÉES

Planche 66. — N. Fl. d. Ch. n° 1373, p. 160.

Chapeau brun, bombé ou déprimé au centre, couvert de *grosses écailles*, 2-8 centimètres. Pied court, lisse, grisâtre. Aiguillons grisâtres, existant jusque sur le pied. Chair grise ou noirâtre.

Espèce **comestible**, commune en été et en automne dans les bois de Sapins.

N° 144. HYDNUM FLORIFORME SCH. — HYDNE EN FORME DE FLEUR

Planche 66. — N. Fl. d. Ch. n° 1381, p. 160.

Chapeau blanc ou jaune orange pâle, 3-6 centimètres. Pied brun roux. Aiguillons bruns, blancs à la pointe Chair contenant un *liquide rosé* ou pourpre clair, sortant en *gouttelettes*.

Espèce peu commune, vient en été ou en automne dans les bois.

N° 145. HYDNUM CYATHIFORME SCH. — HYDNE EN FORME DE COUPE

Planche 67. — N. Fl. d. Ch. n° 1384, p. 160.

Chapeau brun, souvent plus clair par endroits, déprimé au centre, 2-3 centimètres. Pied grisâtre. Aiguillons blancs.

Espèce assez rare, se rencontre dans les bois en été ou à l'automne.

N° 146 HYDNUM AURISCALPIUM L. — HYDNUM CURE OREILLES

Planche 67. — N. Fl. d. Ch. n° 1388, p. 161.

Chapeau brun, *velouté ou poilu, en forme de haricot*, mince, coriace. Pied *latéral*, grêle, élancé, brun, poilu. Aiguillons gris brun.

Espèce commune presque toute l'année, sur les *Cônes de Pins* tombés sur le sol et enterrés.

N° 147. HYDNUM ERINACEUM B. — HYDNE HÉRISSON

Planche 67. — N. Fl. d. Ch. n° 1394, p. 161.

Masse blanche ou jaune, pouvant atteindre 10 centimètres et même plus, *fixée par le côté* sur les troncs d'arbres, surtout les Chênes ou les Hêtres, et portant à sa face inférieure une foule d'aiguillons grêles et longs, jaunâtres.

Espèce **comestible,** peu commune.

IV. — FAMILLE DES CLAVARIÉES

Dans cette famille la fructification a la forme d'une *tige* cylindrique ou renflée au sommet, ou bien celle d'un *petit arbre* très ramifié.

L'hymenium au lieu d'être localisé sur des lames comme dans les Agarics, dans des tubes comme chez les Polypores, sur des aiguillons comme dans les Hydnes, occupe presque toute la surface de la fructification.

GENRE 42. SPARASSIS FR. — SPARASSIS

Les SPARASSIS sont formés d'un pied épais, charnu, émettant un très grand nombre de *ramifications aplaties.*

N° 148. SPARASSIS CRISPA WULFF. — SPARASSIS CRÉPU

Planche 68. — N. Fl. d. Ch. n° 1449, p. 169.

Pied très épais, aminci à la base, blanc jaunâtre, émettant un très grand nombre de rameaux aplatis, entrelacés, recourbés et comme *crépus* au sommet, gris jaunâtre, souvent un peu plus jaunes à l'extrémité.

Espèce **comestible;** vient dans les bois de Sapins des pays de montagnes.

GENRE 43. CLAVARIA L. — CLAVAIRE

Les CLAVAIRES ont la forme de *tiges* cylindriques ou renflées au sommet, parfois terminées en pointe, ou bien *d'arbuscules* très rameux.

N° 149. CLAVARIA CINEREA B. — CLAVAIRE CENDRÉE

Planche 68. — N. Fl. d. Ch. n° 1460, p. 170.

Pied court, ramifié dès la base, blanchâtre. Rameaux irréguliers, *gris clair* ou *gris foncé.*

Espèce **comestible ;** commune en été et en automne dans les bois.

N° 150. CLAVARIA ACROPORPHYREA SCH — CLAVAIRE A POINTES COULEUR POURPRE

Planche 68. — N. Fl. d. Ch. n° 1463, p. 170.

Tronc épais, assez élevé, blanchâtre. Rameaux nombreux, courts, *rouge pourpre à l'extrémité.*

Espèce **comestible** ; assez commune en automne.

N° 151. CLAVARIA FLAVA SCH. — CLAVAIRE JAUNE

Menotte, Gallinette, Buisson, Tripette.

Planche 69. — N. Fl. d. Ch. n° 1466, p. 170.

Tronc *jaune*, court, ramifié dès la base Rameaux cylindriques, très nombreux, *jaunes* sur toute leur longueur.

Espèce **comestible** très estimée ; assez commune en automne.

N° 152. CLAVARIA FORMOSA PERS. — CLAVAIRE BELLE.

Planche 69. — N. Fl. d. Ch. n° 1467, p. 170.

Tronc épais, très rameux, blanchâtre. Rameaux cylindriques, *jaune orange* ou même rosés, mais jaunes et dentés à leur extrémité.

Espèce **comestible**, assez commune en été et en automne dans les bois, parfois les pâturages ou les friches

N° 153. CLAVARIA FASTIGIATA L. — CLAVAIRE POINTUE (1)

Planche 69. — N. Fl. d. Ch n° 1471, p 171.

Tronc court, grêle, jaune. Rameaux *jaunes*, disposés par faisceaux et se terminant tous presque à la même hauteur.

Espèce **comestible** ; assez commune dans l'herbe, le long des routes, dans les prairies.

N° 154. CLAVARIA STRICTA PERS. — CLAVAIRE RAIDE (1)

Planche 69. — N. Fl d. Ch. n° 1475, p 172.

Tronc court, épais, jaune. Rameaux *raides*, serrés les uns contre les autres jaunes.

Espèce assez rare, à l'automne, dans les bois ou les pâturages.

N° 155. CLAVARIA LIGULA SCH. — CLAVAIRE EN SPATULE

Planche 69 — N. Fl. d. Ch. n° 1496, p. 174.

Tige jaune, grêle, renflée à l'extrémité en une massue quelquefois terminée en pointe, 3-6 centimètres de hauteur.

Espèce peu commune.

(1) Par erreur, sur la planche 69, les mots « *fastigiata* » et « *stricta* » ont été inexactement traduits. Les noms français sont ceux que donne le texte.

N° 156. CLAVARIA PISTILLARIS L. — CLAVAIRE PILON

Planche 70. — N. Fl. d. Ch. n° 1495, p. 174.

Tronc gris ou roux, parfois jaune, terminé en une massue d'environ 3-4 centimètres d'épaisseur; la plante entière atteint une hauteur de 8-12 centimètres.

Espèce **comestible**, mais coriace et peu recherchée; assez commune, vient dans l'herbe des bois, des pâturages, en été et en automne.

V. — FAMILLE DES THÉLÉPHORÉES

Les Théléphorées ont une forme extérieure variable ; la fructification est *lisse* ou seulement rugueuse à la face inférieure qui porte l'hymenium.

GENRE 43. CRATERELLUS FR. — CRATÉRELLE

Les Cratérelles ont la forme d'une coupe irrégulière, d'un entonnoir ou d'une sorte de corne d'abondance

N° 157. CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES L. — CRATÉRELLE CORNE D'ABONDANCE

Trompette des morts. Corne d'abondance.

Planche 70. — N. Fl. d. Ch. n° 1553, p. 179.

Chapeau ayant la forme d'un entonnoir dont le creux se prolonge dans le pied, à bord sinueux et rabattus en dehors, roux foncé ou gris noirâtre, 4-8 centimètres. Pied aminci à la base.

Espèce **comestible**, mais peu recherchée ; vient par touffes d'un petit nombre d'individus, dans les bois en été et en automne.

GENRE 44. THELEPHORA EHR. — THÉLÉPHORE

Les Théléphores sont de formes très variées ; ce sont des lames dressées et plus ou moins découpées ou des masses aplaties et étalées à terre.

N° 158. THELEPHORA ANTHOCEPHALA B. — THÉLÉPHORE EN FORME DE FLEUR

Planche 70. — N. Fl. d. Ch. n° 1566, p. 181.

Chapeau ayant la forme d'une lame ramifiée à son extrémité, brune, plus pâle au bord.

Espèce assez commune en été dans les bois, poussant à terre.

B. ORDRE DES GASTÉROMYCÈTES

Dans cet ordre les spores se forment à *l'intérieur de la fructification* qui, à la maturité, s'ouvre par un ou plusieurs trous ou se détruit complètement pour mettre les spores en liberté. On donne parfois à la fructification le nom de *Péridium*.

Les Gastéromycètes ont été divisés en 4 familles :

1° Phalloïdées. — L'enveloppe externe se rompt au sommet et émet au dehors les organes sur lesquelles se forme l'hymenium qui est *visqueux* à la maturité.

2° Nidulariées. — L'enveloppe externe contient un nombre plus ou moins grands de petits corps qui renferment eux-mêmes les spores à leur intérieur. Ces petits corps sont parfois appelés *Péridioles*.

3° Lycoperdinées. — L'enveloppe extérieure, simple ou double, contient à son intérieur un tissu stérile d'une part, et d'autre part l'hymenium, qui est *pulvérulent* à la maturité. Le centre du fruit n'est plus alors formé que d'une masse poussiéreuse

4° Hyménogastrées. — Champignons *souterrains* dont l'enveloppe se détruit entièrement à la maturité.

I. — FAMILLE DES PHALLOÏDÉES

Champignons présentant une sorte de *volve* d'où sort à la maturité un corps allongé, surmonté d'une partie renflée, *visqueuse*, portant les spores.

GENRE 45. PHALLUS L — PHALLUS

Les Phallus sont formés dans le jeune âge d'une masse molle assez semblable à un œuf; à la maturité, l'enveloppe extérieure de cet œuf se déchire et constitue la *volve*. Il en sort un pied allongé et terminé par une tête creusée de nombreux sillons, perforée au sommet et *visqueuse* à la surface.

N° 153. PHALLUS IMPUDICUS L — PHALLUS IMPUDICUS

Planche 71. — N. Fl. d. Ch. n° 1675, p. 191.

Volve blanche ou jaunâtre. Pied blanchâtre, mou, criblé de trous, d'environ 10 centimètres de hauteur. Tête blanche, creusée de cavités que remplit une substance *verdâtre*, *visqueuse*. Odeur *repoussante*.

Espèce **vénéneuse**. Assez commune à l'automne dans les bois.

II. — FAMILLE DES NIDULARIÉES

Dans cette famille la fructification ou *Peridium* contient à son intérieur un ou plusieurs petits corps appelés *Péridioles*, contenant eux-mêmes les spores à leur intérieur

GENRE 46. CYATHUS HALL. — CYATHUS

Les Cyathus ont la forme de petites *coupes* ou de *creusets* sur les parois desquels les *Péridioles* sont portés par de petits *Pédicelles*. L'ouverture est fermée par un *couvercle* qui se détache à la maturité.

N° 160. CYATHUS HIRSUTUS SCH. — CYATHUS HÉRISSÉ

Planche 71. — N. Fl. d. Ch. n° 1681, p. 192.

Fruit *poilu*, brun à l'extérieur, gris brillant à l'intérieur, *strié*, 1-2 centimètres. Couvercle blanc. Péridioles blancs.

Espèce venant sur le bois, les branches tombées.

N° 161. CYATHUS SERICEUS SCH. — CYATHUS SOYEUX

Planche 72. — N. Fl. d. Ch. n° 1683, p. 192.

Fruit grisâtre à l'extérieur, brillant, *soyeux*, gris jaunâtre à l'intérieur, lisse, 1-2 centimètres. Couvercle blanc. Péridioles blanc grisâtre.

Espèce poussant sur le bois en voie de décomposition.

N° 162. CYATHUS CRUCIBULUM HOFFM. — CYATHUS CREUSET

Planche 72. — N. Fl. d. Ch. n° 1685, p. 192.

Fruit presque cylindrique ou un peu élargi à sa partie supérieure, jaune à l'intérieur et à l'extérieur, de 1/2 à 1 1/2 centimètre. Couvercle jaune ou orangé. Péridioles blanchâtres.

Espèce venant sur le vieux bois à l'automne.

III. — FAMILLE DES LYCOPERDINÉES

La fructification des Champignons de cette famille présente à son centre, à la maturité, une poussière formée par l'ensemble des spores et des filaments très grêles restés stériles.

GENRE 47. TULOSTOMA PERS. — TULOSTOME

Les Tulostomes se reconnaissent à leur fructification formée d'un pied et d'une tête arrondie, s'ouvrant par un trou à son sommet.

N° 163. TULOSTOMA MAMMOSUM FR. — TULOSTOME MAMELONNÉ

Planche 72. — N. Fl. d. Ch. n° 1696, p. 193.

Pied blanc jaunâtre, grêle, un peu écailleux. Tête à peu près de même couleur, 1-2 centimètres, s'ouvrant au sommet par un orifice arrondi régulier.

Espèce commune, à peu près en toute saison, dans l'herbe, surtout dans les endroits secs.

GENRE 48. SCLERODERMA PERS. — SCLÉRODERME

Les Sclérodermes ont une enveloppe épaisse, dure, pas de pied.

N° 164. SCLERODERMA VULGARE FR. — SCLÉRODERME VULGAIRE.

Planche 72. — N. Fl. d. Ch. n° 1703, p. 195.

Fruit arrondi, brun clair ou brun jaunâtre, présentant de nombreuses écailles, de 3 à 10 centimètres de diamètre en moyenne, mais pouvant atteindre jusqu'à 12 et même 15 Chair blanche puis brune. Au centre la poussière formée par les spores est brun noirâtre

Dans la variété *verrucosum B.* le fruit est d'un jaune plus franc et présente plutôt des verrues arrondies que des écailles.

Espèce commune dans l'herbe des bois ou des collines arides, en automne.

GENRE 49. GEASTER MICH. — GEASTER

Les Geaster présentent une *double enveloppe ;* la plus externe s'ouvre en plusieurs valves qui forment une sorte *d'étoile* à la base de l'enveloppe interne.

N° 165. GEASTER FORNICATUS HUDS. — GEASTER EN VOUTE

Planche 73. — N. Fl. d. Ch n° 1707, p. 196.

Enveloppe externe s'ouvrant en 4 à 5 valves, blanc jaunâtre. 2-3 centimètres. Enveloppe interne portée par un *pied court*, blanc jaunâtre puis brune.

Espèce assez rare, vient à l'automne dans les bois ou les champs.

N° 166. GEASTER HYGROMETRICUS PERS. — GEASTER HYGROMÉTRIQUE

Planche 73. — N. Fl. d. Ch n° 1710, p. 196.

Enveloppe extérieure brunâtre, de 2 à 4 centimètres, s'ouvrant en 4 à 8 valves qui se courbent vers l'extérieur quand le temps est sec, et s'in-

fléchissent de nouveau vers l'intérieur quand le temps est humide. Enveloppe interne brune, *sans pied*, se déchirant au sommet.

Espèce très commune du printemps à l'hiver dans les champs, les endroits secs.

GENRE 50. LYCOPERDON TOURN. — LYCOPERDON

Les Lycoperdons ou Vesses de Loup sont arrondis et sans pied, ou bien amincis à la base en un pied épais jamais aussi distinct de la tête que chez les Tulostomes. En les coupant par le milieu quand ils sont mûrs on s'aperçoit qu'à la base il y a une région qui n'a pas formé de poussière. Ce caractère distingue les Lycoperdons des Bovista (genre suivant). Ils s'ouvrent par un ou plusieurs trous ou bien l'enveloppe se désorganise en entier. L'enveloppe est généralement mince, caractère qui distingue les Lycoperdons des Sclérodermes.

N° 167. LYCOPERDON GEMMATUM FL. DAN. — LYCOPERDON COUVERT DE PIERRERIES.

Planche 74. — N. Fl. d. Ch. n° 1725, p. 197.

Fruit gris brun, couvert d'aiguillons pointus, ceux du milieu généralement plus gros, 3-7 centimètres, atténué en un pied épais, lisse, blanc grisâtre.

Espèce assez commune ; vient dans l'herbe en été et en automne. **Comestible** quand elle est jeune, ferme, encore blanche. Il vaut mieux s'en abstenir quand elle est remplie d'une poussière brune. On prétend que cette poussière peut produire des hémorragies si elle est respirée par le nez, et occasionner des ophthalmies si elle arrive dans les yeux.

N° 168. LYCOPERDON CÆLATUM B. — LYCOPERDON CISELÉ

Planche 74. — N. Fl. d. Ch. n° 1726, p. 197.

Fruit gris jaunâtre, arrondi, terminé par un pied court, épais et se ramifiant sous le sol, 10 à 15 centimètres de diamètre, hérissé d'écailles pointues, ou bien crevassé d'une façon bien régulière.

Espèce assez rare, vient dans l'herbe en été ou en automne. **Comestible** quand elle est jeune.

N° 169. LYCOPERDON ECHINATUM PERS. — LYCOPERDON ÉPINEUX.

Planche 74. — N. Fl. d. Ch. n° 1727, p. 197.

Fruit arrondi, atténué à la base, gris brun ou roux, couvert d'aiguillons longs et très serrés.

Espèce peu commune, vient à l'automne dans l'herbe.

N° 170. LYCOPERDON PIRIFORME SCH. — LYCOPERDON EN FORME DE POIRE.

Planche 74. — N. Fl. d. Ch. n° 1730, p. 197.

Fruit gris roussâtre, *en forme de poire*, couvert d'aiguillons peu serrés 1-3 centimètres.

Espèce commune en automne et en hiver.

GENRE 51. BOVISTA DILL. — BOVISTA

Les Bovista ont un fruit globuleux, *sans pied*, et ne présentant pas à sa base de partie stérile comme les Lycoperdons. On constate ce caractère en coupant le fruit par le milieu.

N° 171. BOVISTA PLUMBEA PERS. — BOVISTA GRIS DE PLOMB

Planche 75. — N. Fl. d. Ch. n° 1740, p. 198

Fruit arrondi, de 2 à 5 centimètres, présentant une première enveloppe *blanche*, fugace, et une seconde ne se détruisant qu'à la maturité, *gris de plomb* ou *gris bleuâtre*. Chair jaunâtre puis brune comme la poussière des spores.

Espèce que l'on trouve en automne dans les pâturages, **comestible** mais peu recherchée

N° 172. BOVISTA NIGRESCENS PERS. — BOVISTA NOIRATRE

Planche 75. — N. Fl. d. Ch. n° 1741, p. 198.

Fruit globuleux, de 3 à 6 centimètres ayant une enveloppe extérieure blanche qui de bonne heure tombe par fragments écailleux, et une enveloppe interne grise, brune, puis *noire*. Chair brun foncé comme les spores.

Espèce commune en été et en automne dans les pâturages. **Comestible** mais non recherchée.

IV. FAMILLE DES HYMÉNOGASTRÉES

Cette famille est formée de Champignons *souterrains* dont le fruit se désorganise complètement à la maturité pour mettre les spores en liberté.

GENRE 52. HYMENOGASTER VITT. — HYMENOGASTER

Les Hymenogaster ont un fruit globuleux ou irrégulier dont l'intérieur est partagé en *plusieurs loges* sur les parois desquelles se forme l'hymenium.

N° 173. HYMENOGASTER CITRINUS VITT. — HYMENOGASTER JAUNE CITRON

Planche 75. — N. Fl. d. Ch. n° 1753, p. 200.

Fruit jaune vif, puis fauve, irrégulièrement arrondi, 1-3 centimètres. Chair *jaune*. On le trouve en automne ou en hiver.

C. ORDRE DES TRÉMELLINÉES

Les Trémellinées sont des Champignons généralement *mous, gélatineux*. Ils ont des formes variées ; ce sont tantôt de petites masses tremblotantes, irrégulièrement plissées, tantôt de petites coupes, etc. (1).

FAMILLE DES TRÉMELLINÉES

GENRE 53. CALOCERA FR. — CALOCÈRE

Les Calocères ressemblent extérieurement aux Clavaires. Ils ont la forme de *tiges simples* ou de *petits arbres plus ou moins ramifiés*.

N° 174. CALOCERA VISCOSA PERS. — CALOCÈRE VISQUEUX

Planche 75. — N. Fl. d. Ch. n° 1777, p. 204.

Plante *très ramifiée, jaune* ou jaune rougeâtre ; rameaux bifurqués en croissant à leur extrémité.

Espèce assez commune poussant à l'automne sur les souches de Sapins.

GENRE 54. TREMELLODON PERS. — TRÉMELLODON

Les Trémellodons rappellent les Hydnes ; à leur face inférieure il y a des *aiguillons*.

N° 175. TREMELLODON GELATINOSUM SCOP. — TRÉMELLODON GÉLATINEUX

Planche 75. — N. Fl. d. Ch. n° 1793, p. 207.

Chapeau *mou, gélatineux*, blanc glauque ou brunâtre, 3-5 centimètres, sans pied ou aminci en un pied court, présentant à sa face inférieure des aiguillons mous, un peu transparents.

(1). On peut dans cet ordre des Trémellinées caractériser plusieurs familles très distinctes (Voir la *Nouvelle Flore* de MM. Costantin et Dufour). Nous avons trouvé inutile de faire ici cette division parce qu'elle repose sur la connaissance de caractères visibles seulement au microscope.

Espèce assez commune dans les bois ou sur les troncs d'arbres, en été et en automne.

GENRE 55. TREMELLA DILL. — TRÉMELLE

Les Trémelles forment sur la terre ou sur les branches d'arbres des masses très irrégulièrement plissées.

N° 176. TREMELLA MESENTERICA RETZ. — TRÉMELLE MÉSENTÉRIQUE.

Planche 76. — N. Fl. d. Ch. n° 1817, p. 209.

Masse *très plissée*, jaune ou fauve, molle, 2-5 centimètres, se développant très fréquemment sur le sol ou sur les branches tombées, en été et en automne.

GENRE 56. AURICULARIA B. — AURICULAIRE

Les Auriculaires se gonflent beaucoup par l'humidité et deviennent très molles; leur forme est très variable : elles portent l'hymenium à leur face inférieure.

N° 177. AURICULARIA AURICULA JUDÆ L. — AURICULAIRE OREILLE DE JUDAS

Planche 76. — N. Fl. d. Ch. n° 1824, p. 210.

Chapeau brun violacé ou noirâtre, ayant la forme d'une coupe plissée à l'intérieur, parfois ressemblant beaucoup à une *oreille* et présentant un pied court.

Espèce commune qu'on peut trouver à peu près en toute saison sur les troncs d'arbres.

II. CLASSE DES ASCOMYCÈTES

Ce qui caractérise la classe des Ascomycètes, *c'est que les spores se forment* à l'intérieur *d'une cellule à laquelle on donne le nom d'*asque (*Voyez page 3, figure 2).*

L'hymenium formé par les asques est tantôt à la surface *de la fructification (Pezize), tantôt* à son intérieur (*Truffe*). *Dans le premier cas les Champignons font partie de l'ordre des* Discomycètes; *dans le second de l'ordre des* Tubéracées.

A. ORDRE DES DISCOMYCÈTES

La fructification des Discomycètes est de forme très variée comme on le verra dans les exemples qui suivent, mais dans beaucoup de petites espèces, non figurées dans cet Atlas, elle est aplatie, circulaire et ressemble plus ou moins exactement à un disque. (D'où le nom de Discomycètes).

GENRE 57. PEZIZA FR. — PEZIZE

Les Pezizes ont la forme d'une *coupe* plus ou moins creuse ; elles possèdent un pied ou n'en présentent pas. C'est à la *face intérieure* de la coupe que sont les asques. La plupart des espèces sont **comestibles** ; aucune n'est vénéneuse.

N° 178. PEZIZA ACETABULUM L. — PEZIZE EN COUPE

Planche 76. — N. Fl. d. Ch., p. 213.

Pied court, épais, *blanchâtre*, présentant des *sillons* et des *côtes* qui s'écartent l'une de l'autre au sommet du pied. Coupe grisâtre à l'extérieur, brune à l'intérieur, 3-6 centimètres.

Espèce **comestible** ; assez commune dans les endroits frais et ombragés, au printemps.

N° 179. PEZIZA AURANTIA FL. DAN. — PEZIZE ORANGÉE

Planche 77. — N. Fl. d. Ch., p. 213.

Coupe sans pied ou à pied très court, lisse, rouge ou *orangée*, 3-6 centimètres. Les individus naissent souvent groupés, accolés les uns contre les autres et ont alors des formes très irrégulières.

Espèce **comestible** ; commune au printemps dans les endroits ombragés : bord des chemins des bois, pelouses.

N° 180. PEZIZA SCUTELLATA L. — PEZIZE EN BOUCLIER

Planche 77. — N. Fl. d. Ch , p. 213.

Coupe sans pied, jaune rougeâtre, présentant au bord de *nombreux poils noirs*, 1-2 centimètres.

Espèce commune à terre au printemps dans les endroits très fumés, parfois sur le bois en décomposition.

N° 181. PEZIZA LEPORINA BATSCH. — PEZIZE OREILLE DE LIÈVRE

Planche 77. — N. Fl. d. Ch., p. 213.

Coupe *incomplète, fendue sur le côté*, rousse ou brune, 2-3 centimètres, présentant un pied très court.

Espèce **comestible**, assez commune au printemps dans les bois de Pins.

GENRE 58. BULGARIA FR. — BULGARIA

Le Bulgaria a la forme d'une petite masse arrondie ou étalée, convexe ou légèrement concave, toujours molle.

N° 182. BULGARIA INQUINANS FR. — BULGARIA SALISSANT

Planche 77. — N. Fl. d. Ch., p. 213.

Masse molle, élastique, globuleuse ou étalée, parfois un peu concave, brun roux ou noire, 1-3 centimètres, salissant les doigts quand on la touche et colorant l'eau en brun rougeâtre.

Espèce **comestible** mais non recherchée ; les individus naissent en touffes sur les vieux troncs d'arbres coupés.

GENRE 59. MORCHELLA DILL. — MORILLE

Les Morilles sont formées d'un long pied surmonté d'une tête très anfractueuse, ornée de côtes disposées d'une façon plus ou moins régulière et limitant de larges dépressions. C'est dans les parties creuses que se trouve l'hymenium. Les Morilles sont en quelque sorte des Pezizes accolées les unes aux autres et portées sur un même pied.

N° 183. MORCHELLA ESCULENTA B. — MORILLE COMESTIBLE

Planche 78. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Chapeau *arrondi*, présentant des côtes irrégulièrement disposées, gris, roux, blond ou brun, 3-6 centimètres. Pied blanchâtre.

Espèce **comestible**, très délicate ; commune au printemps dans l'herbe.

N° 184. MORCHELLA CONICA PERS. — MORILLE CONIQUE

Planche 78. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Chapeau *conique*, adhérant au pied jusqu'à sa base, gris jaunâtre ou brun clair, présentant des côtes presque droites, descendant du sommet du cône jusqu'à sa base et réunies par des côtes transversales, 2-4 centimètres. Pied blanchâtre, creux.

Espèce **comestible**, très bonne ; commune dans l'herbe au printemps.

Toutes les espèces de Morilles sont comestibles et comptent parmi les meilleurs Champignons. Il y a bien des manières de les arranger. On peut simplement, une fois qu'elles sont lavées et essuyées, les cuire dans la casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil. Pendant la cuisson qui dure

une heure environ on ajoute de temps en temps de l'eau ou mieux du bouillon ; quand elles sont cuites on fait une liaison avec des jaunes d'œufs.

Morilles à la crème. — Voici d'après Paulet comment on prépare ce plat : « Après avoir passé les Morilles sur le feu avec du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes et un petit morceau de sucre, on les mouille, quand elles ont perdu leur eau, de bon bouillon, en ajoutant quelques pincées de farine ; on y mêle ensuite de la crème et on les sert avec des croûtes de pain. »

Morilles à l'italienne. — On met les Morilles dans la casserole sur un feu vif avec des épices, un bouquet de fines herbes et de l'huile d'olive ; puis quand elles ont commencé à cuire, on modère le feu, on ajoute un peu d'oignon, de ciboule, d'ail et ensuite du bouillon et du vin blanc. La cuisson terminée, on sert avec du jus de citron.

On peut encore manger les Morilles farcies, leur faire une sauce de ragoût, etc., et de toutes les façons ces Champignons constituent un mets très délicat. Elles peuvent être séchées et reviennent facilement dans l'eau sans avoir perdu de leur arome. Nous avons dit plus haut (page 6), qu'en les pilant ou les râpant avec des Champignons de couche, des Mousserons, des Cèpes, des Truffes on obtenait une poudre avec laquelle on peut parfumer beaucoup de sauces.

GENRE 60. — GYROMITRA FR. — GYROMITRE

Les Gyromitres sont formés d'un pied assez grêle et d'une *tête arrondie*, creusée, non de larges alvéoles comme les Morilles, mais de *sillons profonds*, très contournés.

N° 185. GYROMITRA ESCULENTA SCH. — GYROMITRE COMESTIBLE

Planche 78. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Chapeau globuleux, présentant des sillons très irréguliers, roux ou brun, 6-8 centimètres. Pied blanchâtre ou roux clair, lisse, creux. Odeur agréable.

Espèce **comestible** ; assez commune au printemps, plus rarement à l'automne, sur le bord des chemins, dans les friches, les bois peu touffus.

GENRE 61. HELVELLA L. — HELVELLE

Les Helvelles, sont formées d'un long pied assez épais, et d'un chapeau constitué par plusieurs *lames minces et lisses. Les Helvelles sont toutes comestibles.*

N° 186. HELVELLA CRISPA FR. — HELVELLE CRÉPUE

Planche 79. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Chapeau à lames ondulées, plissées, souvent *crépues* sur le bord, *blan-*

châtres ou roux clair, 3-6 centimètres. Pied blanc roussâtre, présentant des *côtes et des sillons profonds*, irrégulièrement disposés.

Espèce **comestible**, assez commune au printemps ou à l'automne dans les bois.

N° 187. HELVELLA LACUNOSA AF. — HELVELLE LACUNEUSE

Planche 79. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Chapeau gris cendré ou *brun noirâtre*, formés de deux ou trois lames retombant sur le pied, 3-6 centimètres. Pied blanchâtre, creux, présentant de nombreux sillons irréguliers.

Espèce **comestible**; assez commune au printemps et en automne.

GENRE 62. LEOTIA HILL. — LÉOTIE

Les Léoties présentent un pied grêle, long, surmonté d'une tête *arrondie, lisse*.

N° 188. LEOTIA LUBRICA PERS. — LÉOTIE VISQUEUSE

Planche 80. — N. Fl. d. Ch., p. 214.

Tête *molle, visqueuse*, globuleuse ou un peu déprimée d'un brun roux tirant parfois sur le vert, 1-2 centimètres. Pied creux, long, grêle, jaune verdâtre ou roux.

Espèce **comestible**, mais peu recherchée; assez commune en touffes dans les bois, en été ou en automne.

B. — ORDRE DES TUBÉRACÉES

Les Tubéracées sont des Champignons *souterrains* chez lesquels les asques sont *à l'intérieur* de la fructification. Ce groupe correspond au groupe des Hyménogastrées chez les Basidiomycètes.

GENRE 63. ELAPHOMYCES NEES. — ELAPHOMYCE

Les Elaphomyces sont plus ou moins globuleux, et leurs spores forment à la maturité une *masse poussiéreuse* au milieu de la fructification.

N° 189. ELAPHOMYCES GRANULATUS FR. — ELAPHOMYCE GRANULEUX

Planche 80. — N. Fl. d. Ch., p. 215.

Fruit globuleux ou un peu allongé, brun ou roux, couvert de petites verrues, 1-2 centimètres. Chair ferme, rougeâtre puis brune.

Espèce qu'on peut rencontrer en toute saison surtout dans les terrains sablonneux. Beaucoup de personnes ont mangé de ce champignon sans en

être incommodées ; mais il a une odeur vireuse, et même un goût désagréable. On dit que les lièvres, les sangliers, les cerfs savent le déterrer et s'en nourrir.

GENRE 64. TUBER MICH. — TRUFFE

Les TRUFFES ont un fruit plus ou moins arrondi, souvent bosselé et leur chair présente des sortes de *marbrures de couleur foncée*, généralement brune ou noire. C'est dans les parties où se forment les spores que la chair a ces couleurs. Il n'y a jamais de poussière comme chez les Elaphomyces.

N° 190. TUBER ÆSTIVUM VITT. — TRUFFE D'ÉTÉ

Planche 80. — N. Fl. d. Ch., p. 216.

Fruit assez irrégulier de forme, de 1 à 3 centimètres, brun noir, couvert de larges verrues. Chair gris jaunâtre puis devenant brune, mais parcourue par des bandes blanchâtres, rameuses.

Espèce **comestible**, commune en été et en automne dans les bois, surtout dans le Centre et le Midi de la France.

Les Truffes comptent parmi les Champignons les plus estimés. Leur aspect n'a rien qui plaise à l'œil, on serait tenté de repousser avec dédain ces productions délicieuses si l'on ne savait « qu'il ne faut point juger les gens sur l'apparence. » Rien de commun entre ces masses noirâtres, hérissées d'aspérités et un diamant de la plus belle eau et étincelant de feux. Cependant Brillat Savarin a appelé les Truffes les « *diamants de la cuisine* », et Brillat Savarin était un gourmet, par suite un homme d'un goût délicat et sûr.

La meilleure espèce est sans contredit la *Truffe violette* ou *Truffe du Périgord* (*Tuber melanosporum*). Sa chair est d'un violet noirâtre, parcourue par des veines blanches qui sont bordées de chaque côté d'une ligne rougeâtre; son odeur, des plus agréables, rappelle celle de la Fraise. On la trouve dans le Périgord, le Quercy, l'Angoumois, le Poitou, le Dauphiné, la Provence. Pour donner une idée de sa consommation nous dirons que le kilogramme vaut actuellement de 15 à 18 francs, et qu'il s'en est vendu dans ces dernières années pour environ 30 millions. On la trouve mûre en automne et en hiver.

Plusieurs autres espèces méritent d'être citées comme très prisées. La *Truffe d'hiver* (*Tuber brumale*) existe dans les mêmes régions que la Truffe de Périgord, mais remonte plus vers le Nord, car on la trouve fréquemment en Bourgogne, en Champagne, en Lorraine. On la reconnaît à sa chair gris foncé parcourue par des veines blanchâtres. C'est une espèce tardive.

La *Truffe d'été*, dont nous donnons plus haut la description, est au contraire une espèce précoce et s'avance aussi plus au Nord que la Truffe du Périgord. On la rencontre déjà au commencement de l'été et on la désigne parfois sous le nom de *Truffe de la Saint-Jean*.

CULTURE DE LA TRUFFE

On sait que les Truffes vivent à l'état naturel dans le voisinage de certains arbres, surtout le Chêne, le Châtaignier, le Noisetier. Le mycelium est formé de filaments bruns, grêles et vraisemblablement vit en parasite sur les racines des végétaux. C'est sur ce mycelium que se constitue la fructification, ce que dans le langage ordinaire on appelle la Truffe.

Le meilleur terrain pour les Truffes est un terrain calcaire, meuble, pas trop humide, et assez découvert.

On arrive à cultiver la Truffe en reproduisant les conditions des Truffières naturelles. Sur une lisière de bois, dans une clairière exposée plutôt au Sud, on sème des *glands truffiers*, c'est-à-dire produits par des Chênes sous lesquels viennent des Truffes, et l'on pratique un binage qui favorisera le développement des racines des jeunes Chênes. Les spores sont généralement amenées par des causes naturelles s'il y a des Truffes dans la région, mais on est plus sûr de l'ensemencement en mettant çà et là dans le sol des Truffes mûres coupées en morceaux.

Au bout de 5 à 6 ans en général les Truffes seront devenues assez abondantes pour qu'on puisse faire la récolte chaque année. La truffière artificielle produira de la sorte pendant quinze, vingt, parfois trente ans. La quantité obtenue chaque année diminuera progressivement quand les arbres devenant plus vigoureux ombrageront davantage le sol.

Chacun sait que l'on utilise les porcs pour la recherche des Truffes. On dresse aussi fréquemment des chiens dans ce but.

PRÉPARATION CULINAIRE DES TRUFFES

Les Truffes peuvent être mangées des façons les plus variées. On peut les préparer seules, ou les faire servir comme accompagnement à une foule d'aliments.

Truffes cuites sous la cendre. — Roques indique le procédé suivant : « Prenez de belles Truffes lavées et brossées avec soin. Saupoudrez chacune d'elles de sel et de gros poivre. Enveloppez-les dans plusieurs doubles de papier, garnis de bardes de lard. Mouillez légèrement ces caisses et mettez-les sous une cendre chaude. Faites cuire pendant une bonne heure. Otez le papier, essuyez vos Truffes, et servez-les chaudement dans une serviette. »

Truffes à la vapeur de vin. — C'est à Paulet que nous empruntons la recette suivante : « On met dans une casserole deux verres de vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie et tel aromate que l'on veut. On place les Truffes sur un clayon dans la casserole que l'on recouvre de son couvercle, et l'on fait bouillir; aussitôt que l'ébullition commence, on pose sur le couvercle un linge mouillé; les vapeurs se condensent et retombent bouillantes sur les Truffes; lorsque celles-ci sont cuites, on les retire, et on les laisse un instant se ressuyer à l'air ; on sert sur une serviette. »

On peut encore cuire les Truffes dans du vin de Champagne ; on peut les cuire en ragoût, les manger en salade avec un anchois et une gousse d'ail ; on peut en parfumer des omelettes.

Truffes à l'Espagnole. — On les fait sauter dans l'huile avec force épices, sel, poivre, ciboules hachées, fines herbes, feuille de Laurier ; quand elles sont cuites on ajoute un peu de Madère, et on fait une liaison avec deux jaunes d'œufs.

Truffes à la Piémontaise. — Les Truffes marinées dans l'huile sont découpées en lames très minces et disposées sur un plat avec de l'huile, du sel, du poivre, du fromage de Parmesan râpé. On en superpose plusieurs couches et on cuit avec feu dessus et feu dessous.

Nous n'indiquerons pas tous les plats plus ou moins luxueux qui empruntent aux Truffes une partie de leur réputation. Chacun connaît les *dindes truffées*, les *poulardes truffées*, etc. Un mot cependant pour obtenir les meilleurs résultats avec les poulardes. On met les Truffes dans du beurre avec des épices, un peu de lard râpé, un peu d'ail ; puis quand elles ont mijoté de 15 à 20 minutes, on les introduit dans l'animal qu'on vient de tuer et de vider, sans qu'il ait été encore plumé. On le conserve de la sorte jusqu'au moment de le cuire. Les Truffes chaudes imprègnent de leur parfum d'une façon bien plus intime les chairs de la poularde. On la plume, on la flambe et alors on enlève les premières Truffes pour en mettre de nouvelles qui n'ont encore rien perdu de leur arome. On comprend facilement que de la sorte le résultat obtenu ne peut être qu'excellent.

Enfin il n'est pas jusqu'à une liqueur qu'on ne puisse faire avec les Truffes : le *Ratafia de Truffes*. On fait macérer les Truffes une vingtaine de jours dans de bonne eau-de-vie, avec un peu de vanille. Puis on ajoute du sirop obtenu en fondant du sucre dans l'eau en proportion variable suivant que l'on veut une liqueur plus ou moins forte. On filtre et l'on conserve dans des flacons bien bouchés.

N'avions-nous pas raison de dire plus haut que les Truffes tenaient une place d'honneur parmi les meilleurs Champignons ?

GENRE 65. CHŒROMYCES VITT. — CHŒROMYCE

Les Chœromyces se distinguent des Truffes par leur chair toujours de couleur claire, blanchâtre ou roux pâle.

N° 191. CHŒROMYCES MÆANDRIFORMIS VITT. — CHŒROMYCE A MÉANDRES

Planche 80. — N. Fl. d. Ch., p. 216.

Fruit arrondi, aminci à la base roux foncé ou brun, 6-10 centimètres. Chair blanchâtre à veines très sinueuses, jaune d'ocre.

Espèce **comestible** mais peu recherchée ; vient dans les terrains très meubles, presque à la surface du sol.

ABRÉVIATIONS DES NOMS D'AUTEURS

A. et S.	Albertini et Schweinitz.
B.	Bulliard.
Bat.	Battara.
Batsch.	Batsch.
Bolt.	Bolton.
Cooke	Cooke.
Curt.	Curtis.
DC.	De Candolle.
Dill.	Dillenius.
Ehr.	Ehrenberg.
Fl. dan.	Flora danica.
Fr.	Fries.
Hall	Haller.
Hoff.	Hoffmann.
Huds.	Hudson.
Jacq.	Jacquin.
Kr.	Krombholz.
L.	Linné.
Lenz.	Lenz.
Leys.	Leysser.
Mich.	Micheli.
Mul.	Müller.
Nees.	Nees.
Pers.	Persoon.
Relh.	Relhan.
Retz.	Retzius.
Sch.	Schœffer.
Schum.	Schumacher.
Scop.	Scopoli.
Sow.	Sowerby.
Swartz.	Swartz.
Tourn.	Tournefort.
Vitt.	Vittadini.
Vahl.	Vahlenberg.
With.	Withering.
Wulf.	Wulfen.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES CLASSES, ORDRES, FAMILLES, GENRES ET ESPÈCES,
ET DES NOMS FRANÇAIS LES PLUS USITÉS.

Les noms des classes, ordres ou familles sont en GRANDES CAPITALES, les noms de genres en PETITES CAPITALES, les noms d'espèces en caractères romains; les noms français en *caractères italiques*.

La lettre **c** placée après un nom signifie **comestible** ; la lettre **s**, **suspect**, et la lettre **v**, **vénéneux**.

	Page.	Pl.
A		
Agaric aux mouches (v.)	12	3
AGARICINÉES	9	
AMANITA	9	
— cæsarea (c.)	11	2
— citrina (v.)	12	4
— muscaria (v.)	12	3
— ovoidea (c.)	10	1
— pantherina (v.)	13	5
— phalloides (v.)	12	4
— rubescens (c.)	13	5
— vaginata (c.)	13	6
— verna (v.)	10	1
Amanite bulbeuse (v.)	12	4
ARMILLARIA	14	
— bulbigera	15	8
— mellea (c.)	15	7
— robusta (c.)	16	8
Aricélons (c.)	51	55
Arvesteron (c.)	56	66
ASCOMYCÈTES	66	
AURICULARIA	66	
— Auricula Judæ	66	67
B		
Barbe de Vache (c.)	56	66
BASIDIOMYCÈTES	8	
Boule de neige (c.)	40	42
Bolet	50	
BOLETUS	50	
— æreus (c.)	52	56
— bovinus (c.)	54	63
— chrysentheron (c.)	53	60
— collinitus	54	63
— edulis (c.)	51	55
— felleus (v.)	51	54
— flavus	51	53
— granulatus (c.)	54	64
— luridus (s.)	52	56
— luteus (c.)	51	54
— piperatus (s.)	53	60
— radicans	54	61
— Satanas (v.)	52	57
— scaber (c.)	53	59
— strobilaceus	50	52
— subtomentosus (c.)	54	62
— variegatus	54	61

	Page.	Pl.
Boletus versipellis (c.)	53	58
Bovista	64	
— nigrescens	64	75
— plumbea	64	75
Bruquet (c.)	51	55
Buisson (c.)	58	69
Bulgaria	68	
— inquinans	68	77

C

Calocera	65	
— viscosa	65	75
Cantharellus	24	
— aurantiacus (v.)	25	20
— cibarius (v.)	25	20
— tubæformis (s.)	25	21
Cèpe	51	55
Champignon de couche (c.)	44	43 / 44
Champignon des bruyères	40	42
Champignon muscat (c.)	17	10 / 11
Chanterelle	24	
Chaume (c.)	26	22
Cheromyces	73	
— mæandriformis	73	80
Clavaria	57	
— acroporphyrea (c.)	58	68
— cinerea (c.)	57	68
— fastigiata (c.)	58	69
— flava (c.)	58	69
— formosa (c.)	58	69
— ligula	58	69
— pistillaris (c.)	59	70
— stricta	58	69
CLAVARIÉES	57	
Clitocybe	19	
— cyathiformis (c.)	21	16
— infundibuliformis (c.)	20	15
— inversa (c.)	20	16
— nebularis (c.)	20	15
— suaveolens (c.)	20	15
— viridis (c.)	20	16
Clitopilus	33	
— Prunulus (c.)	33	34
Coïmelle (c.)	14	6
Collybia	18	
— dryophila (c.)	18	13
— fusipes (c.)	18	13
— radicata	19	14
— velutipes (c.)	19	14
Coprinus	45	
— atramentarius	46	47
— comatus (c.)	46	46
— congregatus	46	46
Coprinus micaceus	46	46
Corne d'abondance (c.)	59	70
Cortinarius	35	
— alboviolaceus	36	38
— anomalus	36	38
— armeniacus	37	38
— cinnamomeus	37	39
— collinitus	35	36
— elatior	36	37
— glaucopus	35	36
— purpurascens	35	36
— traganus	36	37
Coucoumelle blanche (c.)	10	1
Coucoumelle grise (c.)	13	6
Coucoumelle jaune (c.)	13	6
Coulemelle (c.)	14	6
Couleuvrée (c.)	14	6
Couvrose (c.)	22	18
Craterellus	59	
— corconupioides	59	70
Crepidotus	39	
— mollis	39	41
Crête de Coq (c.)	25	20
Cyathus	61	
— crucibulum	61	72
— hirsutus	61	72
— sericeus	61	72

D

Dædalea	47	
— quercina	47	48
DISCOMYCÈTES	67	
Dorade (c.)	11	2

E

Eauburon (c.)	26	22
Elaphomyces	70	
— granulatus	70	80
Entoloma	32	
— clypeatum (c.)	33	33
— lividum (v.)	32	33

F

Fistulina	55	
— hepatica (c.)	55	64
Foie de bœuf (c.)	55	64

	Page.	Pl.
G		
GALERA	39	
— tenera	39	41
Gallinette (c.)	58	69
GASTÉROMYCÈTES	60	
GEASTER	62	
— fornicatus	62	73
— hygrometricus	62	73
Gendarme noir (c.)	52	56
Gingoule (c.)	25	20
Golmotte (c.)	13	5
Golmotte fausse (v.)	13	5
GOMPHIDIUS	37	
— glutinosus (c.)	37	39
— viscidus (c.)	37	39
Grisette (c.)	13	6
Grisotte (c.)	14	6
Gyrole (c.)	25	20
GYROMITRA	69	
— esculenta (c.)	69	78
H		
HEBELOMA	38	
— crustuliniformis	39	40
HELVELLA	69	
— crispa (c.)	69	79
— lacunosa (c.)	70	79
HYDNÉES	55	
HYDNUM	56	
— auriscalpium	56	67
— cyathiforme	56	67
— erinaceum (c.)	57	67
— floriforme	56	66
— imbricatum (c.)	55	66
— repandum (c.)	56	66
HYGROPHORUS	23	
— coccineus (s.)	24	19
— conicus (s.)	24	20
— eburneus (c.)	23	19
— niveus (c.)	24	19
— pratensis (c.)	24	19
HYMENOGASTER	64	
— citrinus	65	75
HYMENOGASTRÉES	64	
HYMENOMYCÈTES	8	
HYPHOLOMA	45	
— fasciculare (s.)	45	45
I		
INOCYBE	38	
— fastigiata	38	40
— geophila	38	40
— rimosa	38	40
J		
Jaune d'œuf (c.)	11	2
Jaunelet (c.)	11	2
Jazeran (c.)	11	2
L		
LACCARIA	19	
— laccata	19	14
LACTARIUS	26	
— camphoratus (c.)	27	24
— deliciosus (c.)	27	24
— lactifluus (c.)	27	23
— piperatus (c.)	26	22
— plumbeus (c.)	28	25 / 26
— pyrogalus (v.)	28	26
— rufus (v.)	26	23
— scrobiculatus (s.)	28	25
— subdulcis (c.)	27	23
— theiogalus (s.)	27	24
— rorminosus (s.)	26	22
— vellereus (s.)	26	21
Langue de bœuf (c.)	55	64
LENZITES	47	
— flaccida	47	47
LEOTIA	70	
— ubrical	70	80
LEPIOTA	13	
— excoriata (c.)	14	7
— granulosa (c.)	14	7
— procera (c.)	14	6
LYCOPERDINÉES	61	
LYCOPERDON	63	
— cælatum	63	74
— echinatum	63	74
— gemmatum	63	74
— piriforme	64	74

	Page	Pl.
M		
Marasmius	30	
— alliatus	31	31
— oreades (c.)	31	31
— rotula	30	31
Menotte (c.)	58	69
Merulius	55	
— lacrymans	55	65
Miquemot (c.)	51	55
Morchella	68	
— conica (c.)	68	78
— esculenta (c.)	68	78
Morille (c.)	68	
Mousseron (c.)	17	10 / 11
Mousseron (c.)	33	34
Majolo (c.)	21	2
Mycena	21	
— epipterygia	21	17
— galopus	21	17
— polygramma	21	17
— pura	22	17
N		
NIDULARIÉES	61	
Nissoulous (c.)	51	55
Nolanea	33	
— pascua	34	34
Nouret	22	18
O		
Omphalia	22	
— fibula	22	17
Oreille de Chardon (c.)	23	18
Oreille de Noiret (c.)	22	18
Oreillette (c.)	23	18
Orange blanche (c.)	10	1
Orange cigne blanche (v.)	10	1
Orange fausse (v.)	12	3
Orange vineuse (c.)	13	5
Orange vraie (c.)	11	2
P		
Palomet (c.)	30	30
Panæolus	45	
— papilionaceus	45	45
Panus	31	
— stipticus (v.)	31	31
Parasol (c.)	14	6
Pâturon blanc (c.)	40	42
Paxillus	49	
— atrotomentosus (c.)	30	42
— involutus (c.)	40	41
Penchenille (c.)	56	66
Peziza	67	
— acetabulum (c.)	67	76
— aurantia (c.)	67	77
— leporina (c.)	67	77
— scutellata (c.)	67	77
PHALLOIDÉES	60	
Phallus	60	
— impudicus (v.)	60	71
Pholiota	34	
— caperata (c.)	34	35
— mutabilis	34	35
— squarrosa	34	34
Piboulado (c.)	15	7
Pied de mouton blanc	56	66
Pleurotus	22	
— Eryngii (c.)	23	18
— ostreatus (c.)	22	18
Pluteus	32	
— cervinus (c.)	32	32
Poivré	26	22
P[illegible] (c.)	51	55
P[illegible]ÉES	47	
Po[illegible]s	48	
— [illegible]us	50	51
[illegible]ns (c.)	49	49
[illegible]us	50	51
[illegible]cidus	49	49
[illegible]nus (c.)	48	48
— [illegible]remis	49	49
— p[illegible]ipes	48	48
— sulfureus	49	50
— versicolor	50	50
Potiron (c.)	51	55
Poule de bois (c.)	22	18
Psalliota	40	
— arvensis (c.)	40	42
— campestris (c.)	40	43 / 44
— silvatica	41	43

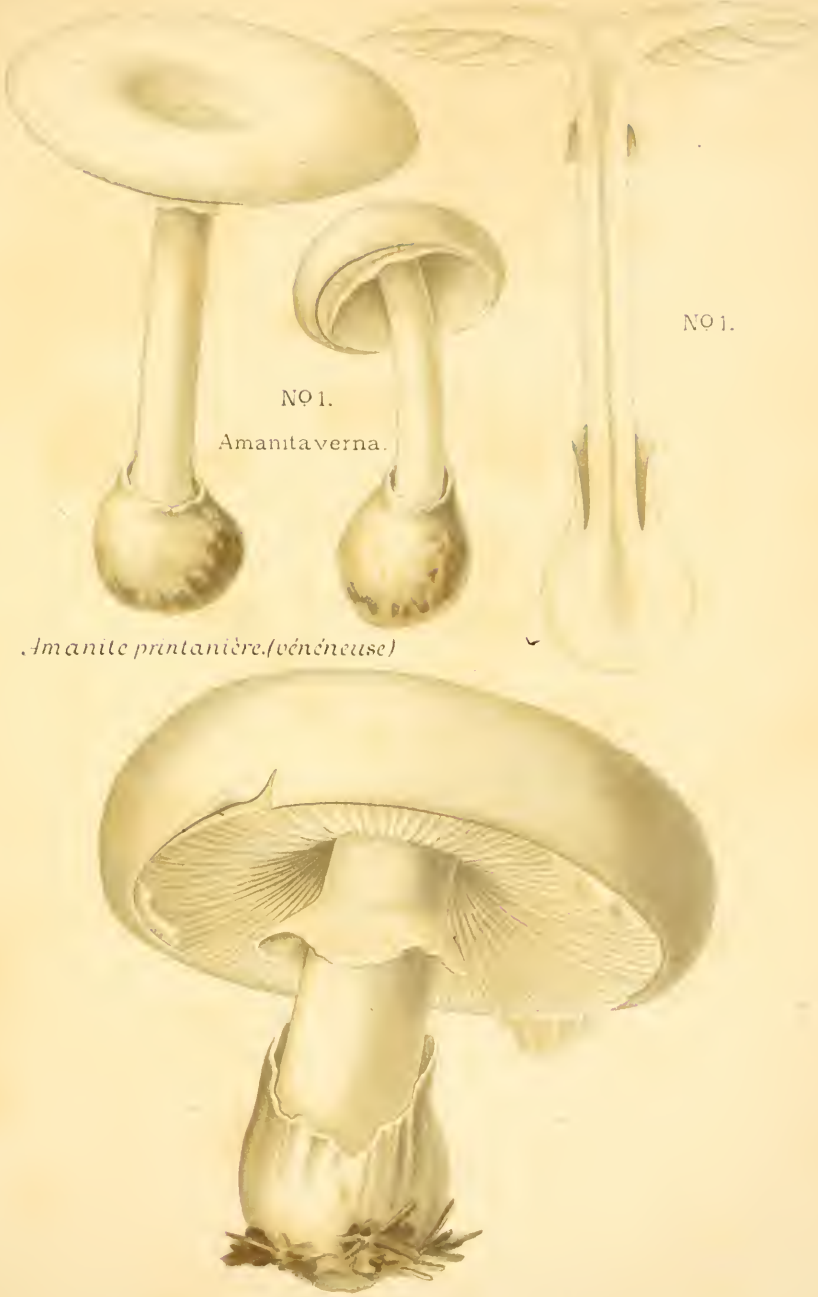
	Page.	Pl.
R		
Ringoule (c.)	23	18
Rougillon (c.)	27	24
Roumanel (c.)	11	2
Rouzillon (c.)	27	24
Russula	28	
— aurata (c.)	28	27
— emetica (v.)	29	28
— fortens (s.)	29	29
— furcata (s.)	30	30
— nigricans (s.)	30	30
— rubra (v.)	29	29
— virescens (c.)	30	30
— xerampelina (c.)	29	27
S		
Scleroderma	62	
— vulgare	62	72
Sparassis	57	
— crispa (c.)	57	68
T		
Tête de Méduse (c.)	15	7
Tête de nègre (c.)	52	56
Thelephora	59	
— anthocephala	59	70
THÉLÉPHORÉES	59	
Trametes	48	
Trametes suaveolens	48	48
Tremella	66	
— mesenterica	66	76
TRÉMELLINÉES	65	
Tremellodon	65	
— gelatinosum	65	75
Tricholoma	16	
— equestre (c.)	16	10
— Georgii (c.)	17	10, 11
— rutilans (s.)	16	9
— saponaceum (s.)	17	12
— sulfureum (v.)	16	9
— vaccinum (c.)	18	12
— virgatum (s.)	18	12
Tripette (c.)	58	69
Trompette des morts (c.)	59	70
Truffe	71	
Tuber	71	
— æstivum	71	80
TUBÉRACÉES	70	
Tulostoma	61	
— mammosum	62	72
V		
Vache (c.)	27	23
Vache blanche (c.)	26	22
Vache rouge (c.)	27	24
Vachotte (c.)	27	23
Verdette (c.)	36	30
Viau (c.)	27	23
Volvaria	32	
— gloiocephala (v.)	32	32

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

	Pages
Notions générales sur les Champignons	1
Principales manières d'apprêter les Champignons	3
Empoisonnements par les Champignons. — Remèdes à employer	6
I. Classe des Basidiomycètes	8
A. Ordre des Hyménomycètes	8
I. Famille des Agaricinées	9
II. Famille des Polyporées	47
III. Famille des Hydnées	55
IV. Famille des Clavariées	57
V. Famille des Théléphorées	59
B. Ordre des Gastéromycètes	60
I. Famille des Phalloïdées	60
II. Famille des Nidulariées	61
III. Famille des Lycoperdinées	61
IV. Famille des Hyménogastrées	64
C. Ordre des Trémellinées	65
Famille des Trémellinées	65
II. Classe des Ascomycètes	66
A. Ordre des Discomycètes	67
B. Ordre des Tubéracées	70
Abréviations des noms d'auteurs	74
Table alphabétique des noms des classes, ordres, familles, genres et espèces, et des noms français les plus usités	75

Saint-Quentin. — Imp. J. Moureau et Fils.

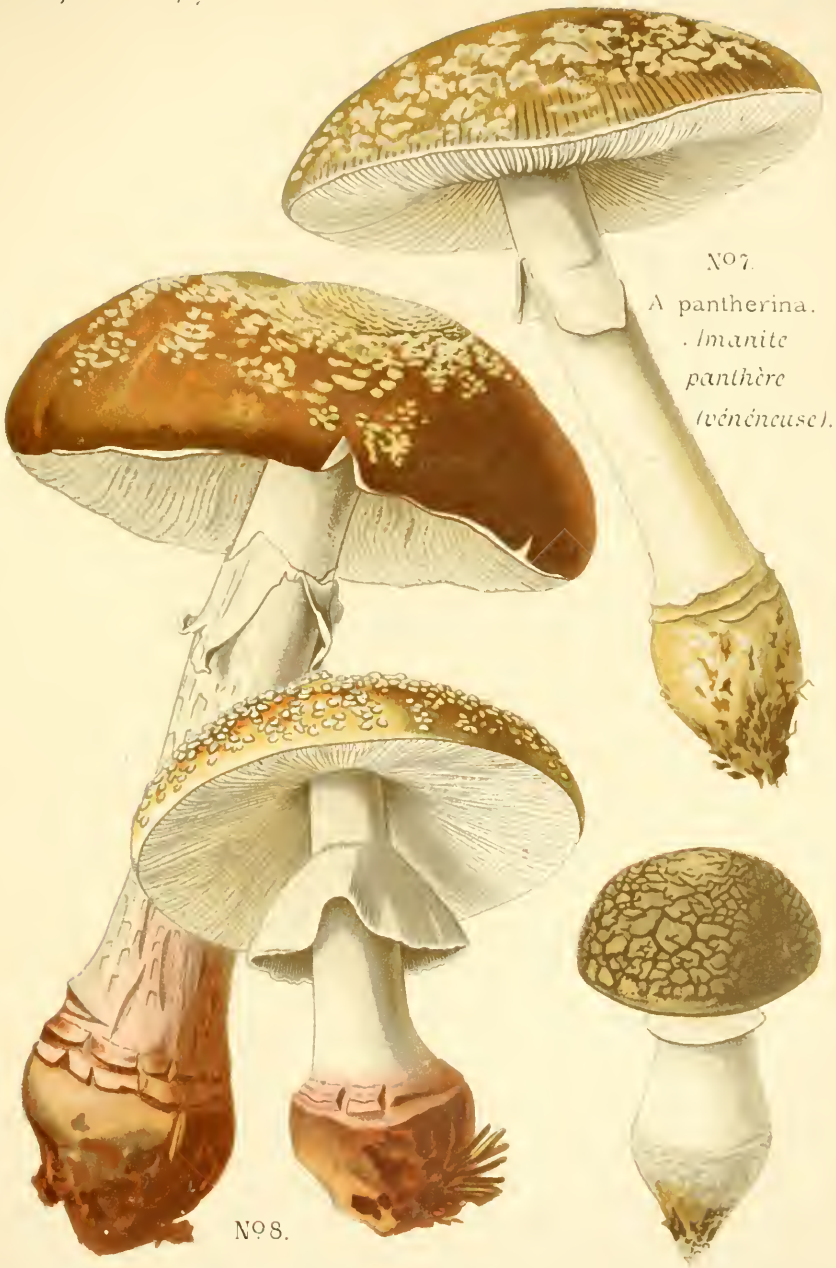


N° 2. Amanita ovoidea. Amanite ovoïde (comestible).

N°3 Amanita cæsarea. *Amanite des Césars (comestible).*

N°4. Amanita muscaria. *Amanite tue-mouches (vénéneuse).*

N°5. Amanita phalloides.
N°5.
Amanite phalloïde.
(vénéneuse).
N°6.
Amanita citrina var mappa.
Amanite citrine var. mappa (vénéneuse).


N° 7.
A pantherina.
Amanite
panthère
(vénéneuse).
N° 8.
Amanita rubescens.
Amanite rougeâtre. (comestible).
N° 7.

N° 9. Amanita vaginata.
Amanite vaginée (comestible).

N° 10. Lepiota procera.
Lépiote élevée (comestible).

N° 12. Lepiota granulosa
Lépiote granuleuse (comestible).

Armillaria mellea.
Armillaire de miel (comestible).

N° 14. Armillaria bulbigera. *Armillaire bulbeuse. (comestible).*

N° 15.

Armillaria robusta var. caligata. *Armillaire robuste var. chaussée. (comestible).*

N° 16.

Tricholoma rutilans var. variegatum.

Tricholome ardent, var. panachée.

(suspect).

N° 17.

Tricholoma sulfureum.

Tricholome couleur soufre. (vénéneux).

N° 18. Tricholoma equestre. *Tricholome équestre. (comestible)*

N° 19.
Tricholoma Georgii. *Tricholome de la Saint-Georges. (comestible).*

N° 19a.
(comestible).

Tricholoma Georgii var. albellum.
Tricholome de la Saint-Georges. var. blanchâtre.

N° 19b.

Tricholoma Georgii var. graveolens.
Tricholome de la Saint-Georges var. à odeur forte. (comestible).

N° 20.

(suspect).

Tricholoma saponaceum. *Tricholome à odeur de savon.*

N° 21.

N° 22.

Tricholoma vaccinum.
Tricholome écailleux

Tricholoma virgatum.
Tricholome vergeté.

N° 23.
N° 23.
(comestible).
Collybia dryophila.
Collybia du chêne.
N° 24.
Collybia fusipes.
Collybia à pied en fuseau. (comestible).

Collybia radicata.
Collybia à racine.

Laccaria laccata.
Laccaria vernissé.

Collybia velutipes.
Collybia à pied velouté. (comestible).

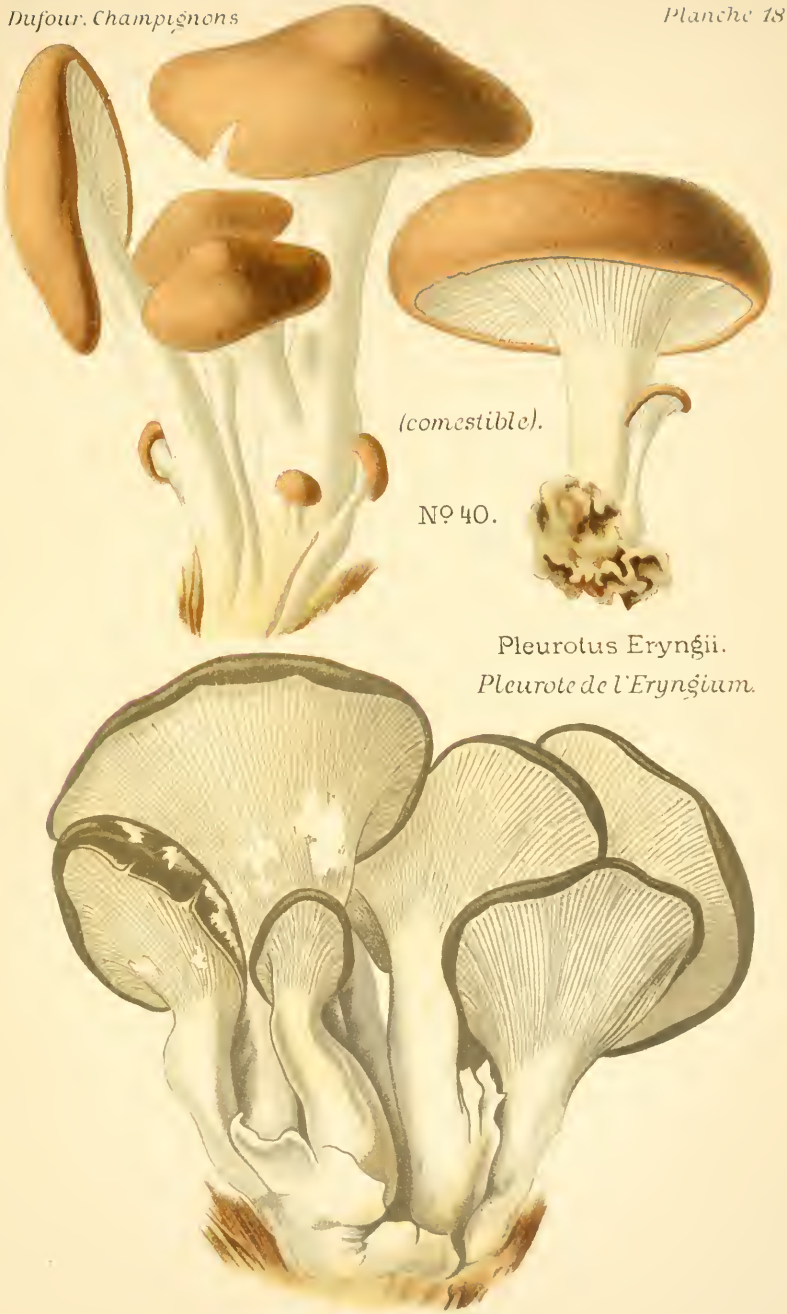
Clitocybe suaveolens.
Clitocybé à odeur douce (comestible).

N° 28. Clitocybe nebularis.
Clitocybé nébuleux. (comestible).

N° 30. Clit. infundibuliformis
Clit. en entonnoir. (comestible).

N° 32. Clitocybe viridis. *Clitocybé vert. (comestible).*

Mycena galopus.
N° 34.
Mycène à pied laiteux.
N° 35.
Mycena epipterygia.
Mycène des Fougères.
N° 36.
N° 37.
(suspect).
N° 38.
Omphalia fibula.
Omphalie épingle.
Mycena polygramma.
Mycène strié.
Mycena pura.
Mycène pur.



(comestible).

Nº 40.

Pleurotus Eryngii.

Pleurote de l'Eryngium.

Nº 39. Pleurotus ostreatus.

Pleurote en forme d'huître.(comestible).

N° 42.

Hygrophorus niveus.

Hygrophore blanc de neige (comestible).

N° 41.

Hygrophorus eburneus.

Hygr blanc d'ivoire. (comestible).

N° 44. Hygrophorus coccineus.

Hygrophore cochenille. (suspect).

N° 43. Hygrophorus pratensis.

Hygrophore des prés. (comestible).

N° 45.

Hygr. conicus.

Hygr. conique.

(suspect).

N° 46.

Cantharellus cibarius. *Chanterelle comestible.*

N° 46.

N° 47.

Cantharellus aurantiacus. *Chanterelle orangée.*

(suspecte).

N° 48.

(suspecte).

Cantharellus tubæformis. *Chanterelle en forme de trompette.*

N° 49 Lactarius vellereus. *Lactaire à toison. (suspect).*

N° 50.
Lactarius piperatus.
Lactaire poivré.
(comestible).

N° 51.
Lactarius torminosus. *Lactaire vénéneux.*

N° 52.
Lactarius rufus.
Lactaire roux.
(vénéneux).

N° 54. Lactarius subdulcis.
Lactaire doux. (comestible).

N° 53. Lactarius lactifluus. *Lactaire à lait abondant. (comestible).*

N° 56.

N° 55. Lact. camphoratus.
Lact camphré. (comestible).

N° 57.

Lactarius theiogalus.
Lactaire à lait jaune soufre. (suspect)

(comestible).

N° 56. Lactarius deliciosus.
Lactaire delicieux.

N°58. Lactarius scrobiculatus.
Lactaire en creux. (suspect).

N° 59. Lactarius plumbeus.
Lactaire gris de plomb.

N° 59ᵃ.

Lactarius plumbeus var. turpis.

Lactaire gris de plomb. var. sale.

N° 60.

Lactarius pyrogalus. *Lactaire caustique. (vénéneux).*

N°61. Russula aurata. *Russule dorée. (comestible).*

N°62. Russula xerampelina, var. alutacea.
Russule couleur feuille morte. (comestible).

Russula emetica. *Russule émétique. (vénéneuse).*

Nº 63.ª Russula emetica, var. fragilis.
Russule émétique. var. fragile. (vénéneuse).

N°64. Russula rubra. *Russule rouge. (vénéneuse).*

N°65. Russula fœtens. *Russule fétide. (suspecte).*

N° 66. Russula virescens.
Russule verdoyante. (comestible)

N° 67. Russula furcata.
Russule à lames fourchues.
(suspecte).

N° 68. Russula nigricans.
Russule noirâtre. (suspecte).

N° 67.

Nº 70.

Marasmius alliatus.

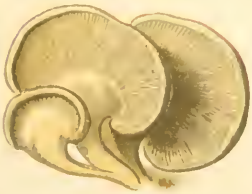
Marasme à odeur d'ail.

Nº 69.

Marasmius rotula.

Marasme petite roue.

Nº 72.



Nº 72. Panus stipticus.

Panus stiptique. (vénéneux).

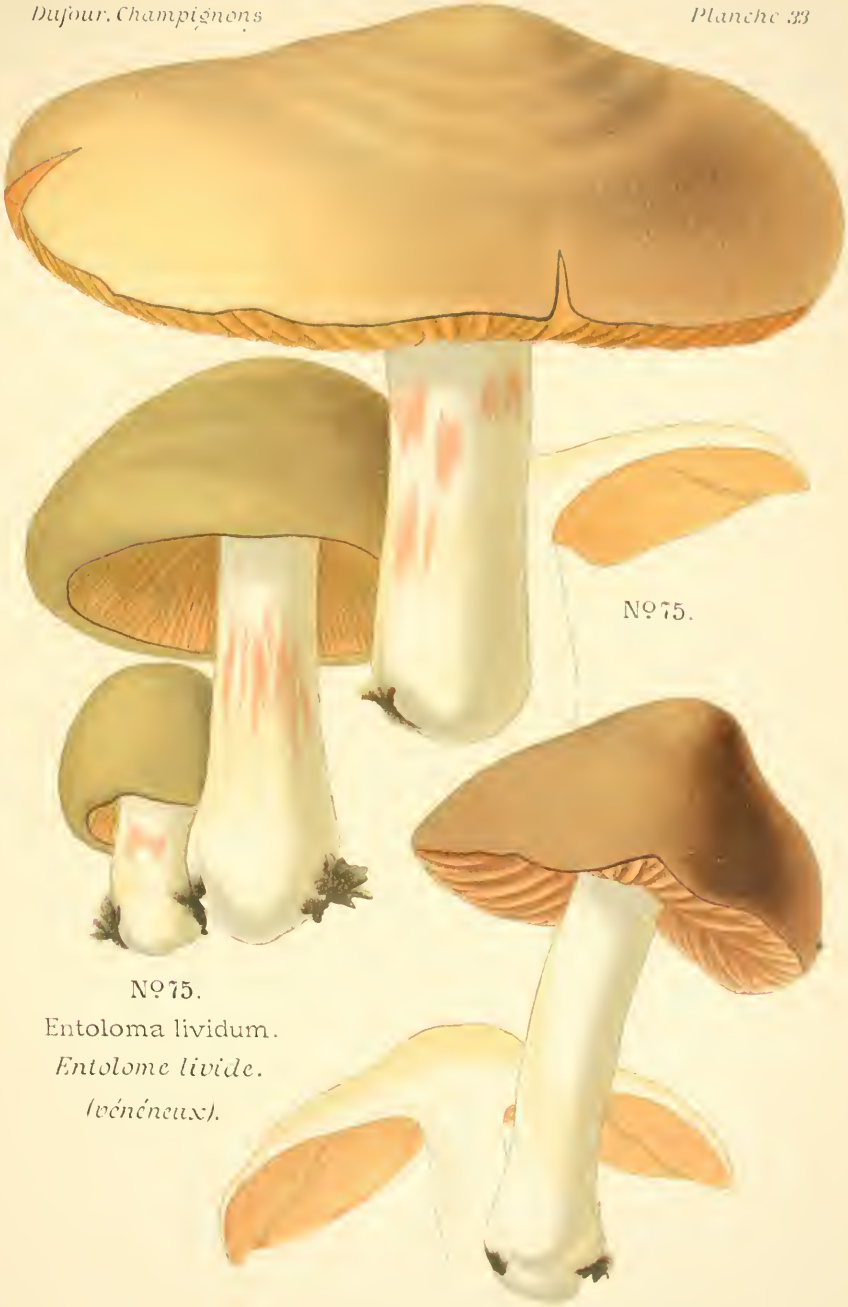
Nº 71.

Marasmius oreades.

Marasme d'Oréade. (comestible).

N° 74.
Pluteus cervinus.
Pluteus couleur Cerf.
(comestible).

N° 73. Volvaria gloiocephala. *Volvaire gluante.*
(vénéneuse).



N° 75.
Entoloma lividum.
Entolome livide.
(vénéneux).

N° 76. Entoloma clypeatum.
Entolome en bouclier. (comestible).

Clitopilus prunulus
Clitopile petite prune. (comestible).

Nolanea pascua.
Nolanea des pâturages.

Pholiota squarrosa. *Pholiote écailleux.*

N° 80.

Pholiota caperata.

Pholiote ridé. (comestible).

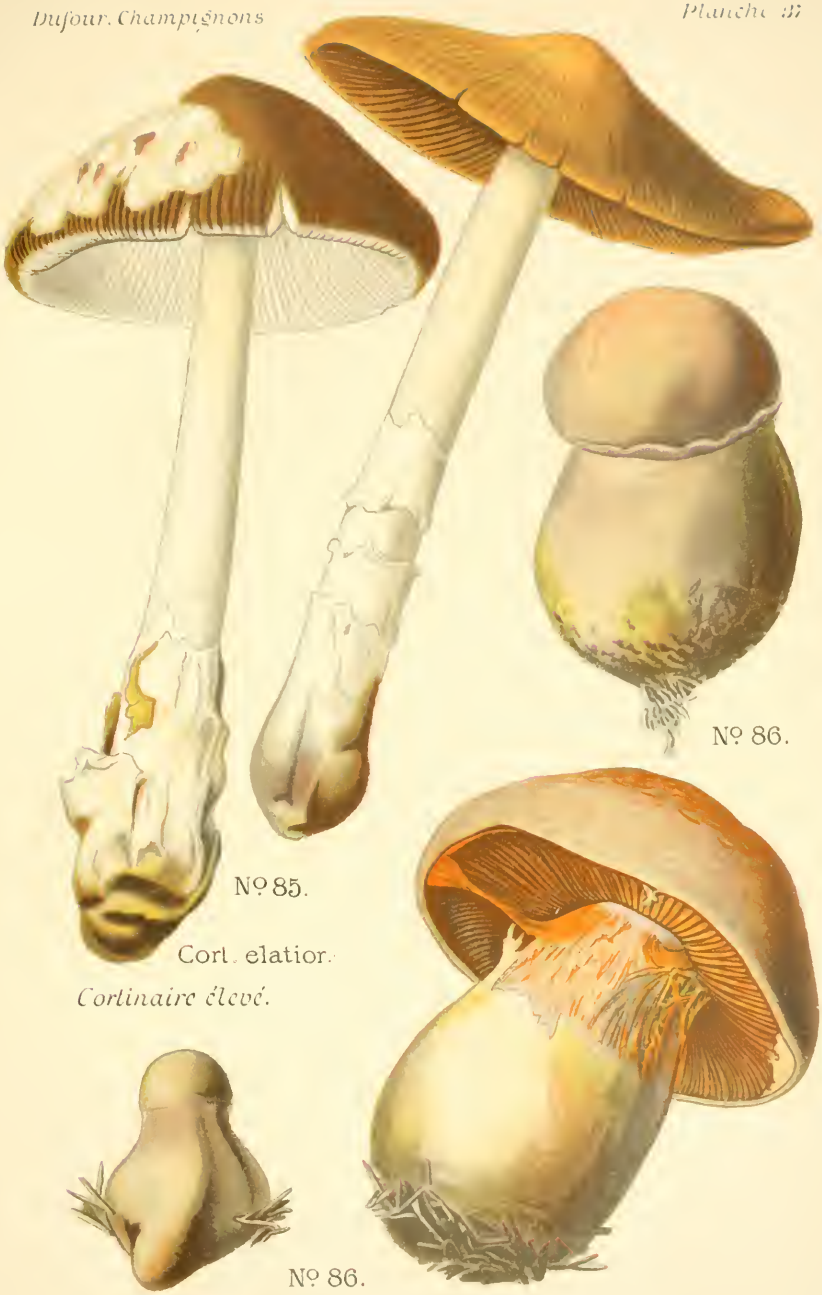
N° 81.

Pholiota mutabilis. *Pholiote changeant.*

Cortinarius glaucopus. *Cortinaire à pied glauque.*

Cort. purpurascens var. cærulescens.
Cortinaire purpurin, var. bleue.

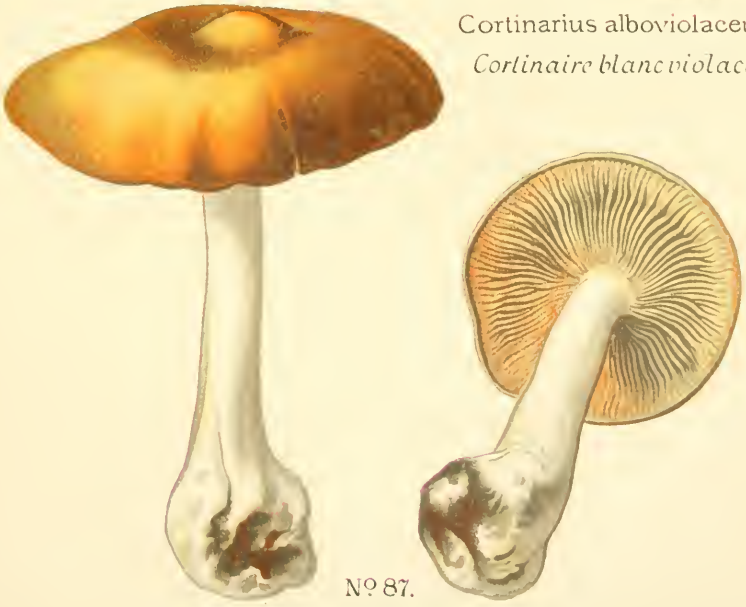
Cortinarius collinitus
Cortinaire visqueux.



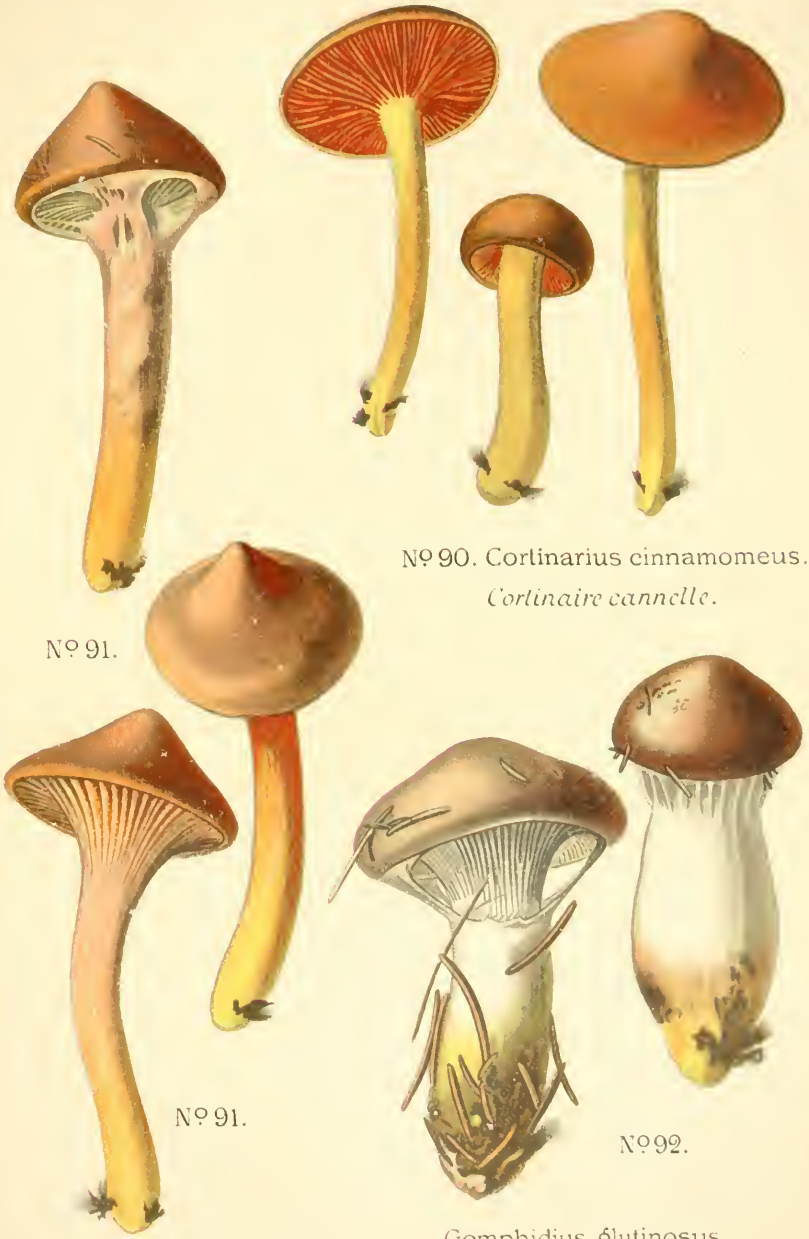
Cortinarius traganus. *Cortinaire à odeur de boue.*

N° 89.
Cortinarius armeniacus.
Cortinaire couleur abricot.

N° 88.
Cortinarius alboviolaceus.
Cortinaire blanc violacé.



N° 87.
Cortinarius anomalus, var. caninus.
Cortinaire anomal, var. canine.


N° 90. Cortinarius cinnamomeus.
Cortinaire cannelle.
N° 91.
N° 91.
N° 92.
Gomphidius viscidus.
Gomphidius visqueux.
Gomphidius glutinosus.
Gomphidius glutineux.

Inocybe rimosa.
Inocybé gercé.

Inocybe fastigiata.
Inocybé pointu.

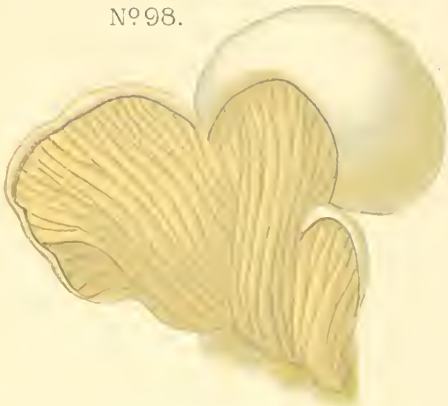
Hebeloma crustuliniformis.
Hebelome échandé.

Inocybe geophila.
Inocybé terrestre.

N° 97.

Galera tenera.
Galera tendre.

N° 98.



N° 98.

Crepidotus mollis. *Crepidotus mou.*

N° 99

Paxillus involutus. *Paxillus à bord enroulé. (comestible).*

Paxillus atrotomentosus.
Paxillus velouté noir. (comestible).

Psalliota arvensis. *Psalliote des jachères. (comestible).*

N° 102.

Psalliota sylvatica.
Psalliote des forêts.
(comestible).

N° 103. Psalliota campestris. *Psalliote des champs. (comestible).*

Psalliota campestris var. praticola.

Psalliote des champs, var. des prés. (comestible).

Psalliota campestris var. vaporaria.

Psalliote des champs, var. vaporaria. (comestible).

Hypholoma fasciculare.

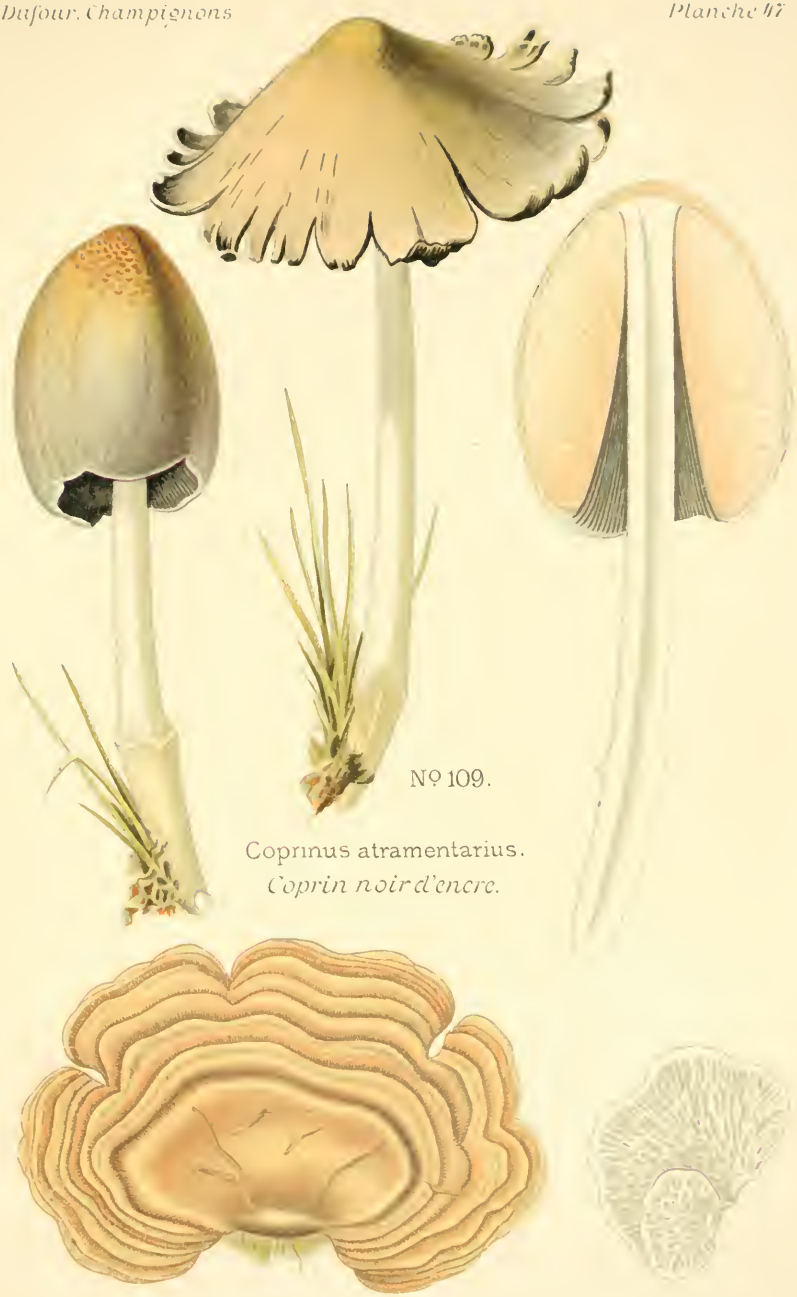
Hypholome en touffes.

(suspect).

Panæolus papilionaceus.

Panæole taché comme des ailes de papillon.

N° 107.
Coprinus
congregatus.
Coprin groupé.
N° 108.
N° 106.
Coprinus comatus.
Coprin à chevelure. (comestible).
Coprinus micaceus.
Coprin micacé.



Nº 110. Lenzites flaccida. *Lenzite flasque.*

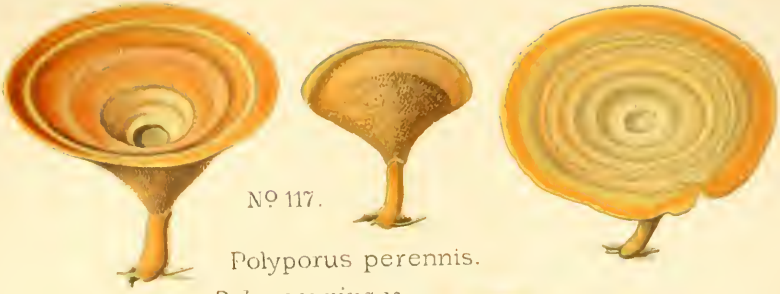
N° 111.

Dædalea quercina.
Dédale du Chêne.

N° 112. Trametes suaveolens.
Tramète à odeur douce.

N° 113. Polyporus ovinus.
Polypore de brebis. (comestible).

N° 114. Polyporus picipes. *Polypore à pied couleur de poix.*



N° 117.

Polyporus perennis.

Polypore vivace.

N° 115.

Polyporus confluens.

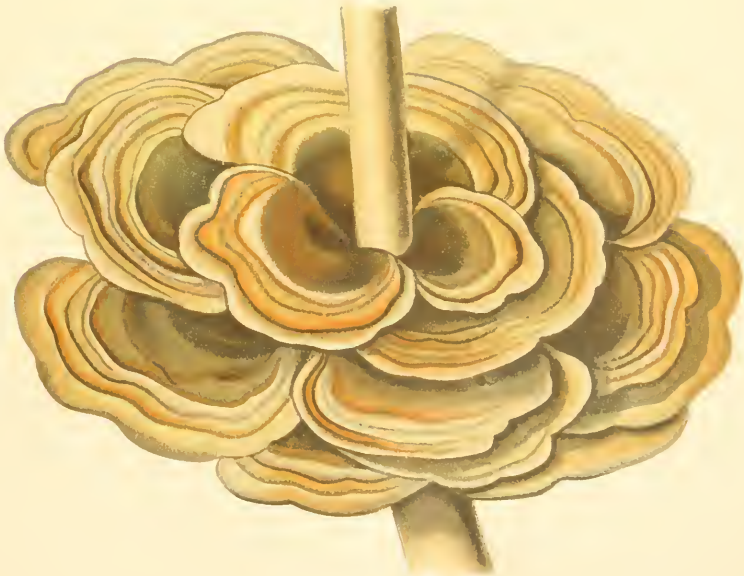
Polypore groupé.

(comestible).

N° 116. Polyporus lucidus. *Polypore brillant.*

N° 118.

Polyporus sulfureus. *Polypore jaune soufre.*



N° 119.

Polyporus versicolor. *Polypore de couleurs variées.*

N° 120. Polyporus betulinus.

Polypore du Bouleau.

N° 120.

N° 121.

Polyporus igniarius. *Polypore du feu.*

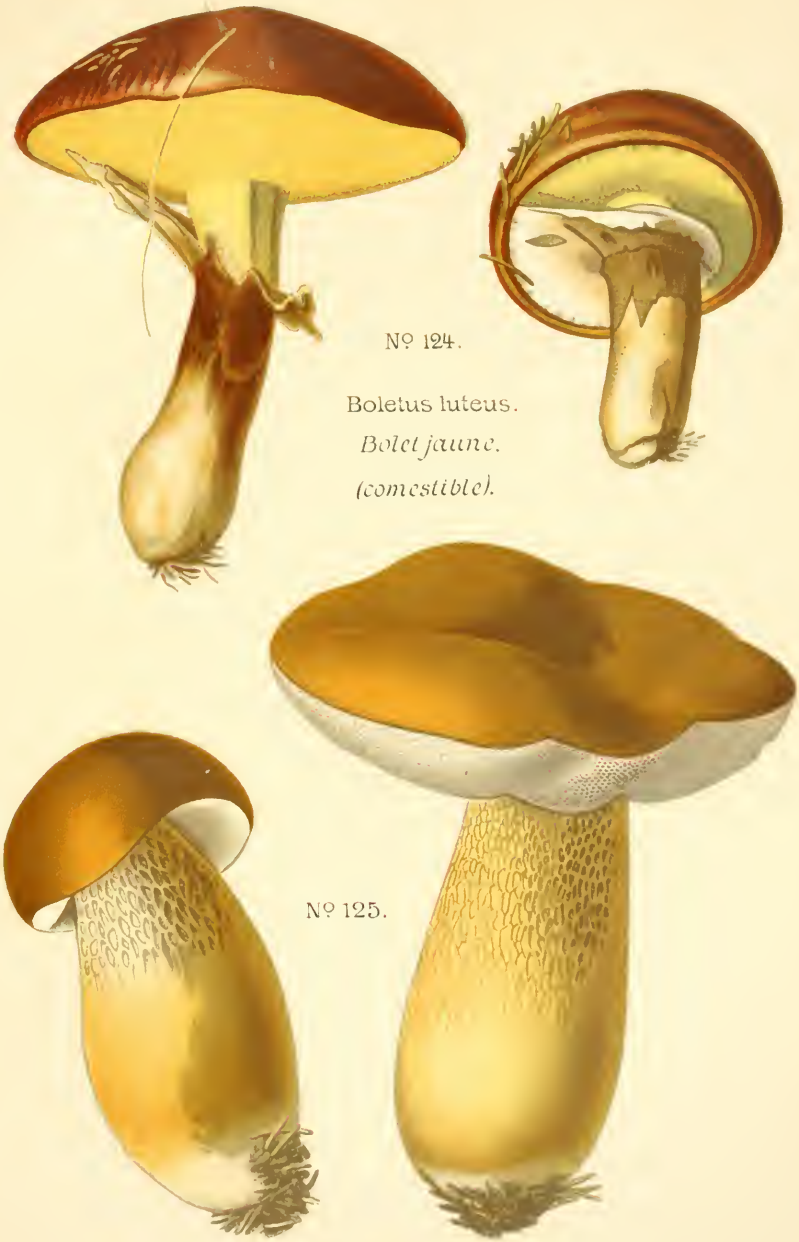
N° 122.

Boletus strobilaceus.

Bolet pomme du Pin (comestible).

N° 122.

N° 123. Boletus flavus. *Bolet jaune clair.*



N° 125. Boletus felleus. *Bolet amer. (vénéneux).*

N° 126. Boletus edulis. *Bolet comestible.*

Nº 127. Boletus æreus. *Bolet bronzé.*

Nº 128. Boletus luridus. *Bolet blafard. (suspect).*

N° 129. Boletus Satanas. *Bolet Satan. (vénéneux).*

N° 130.

Boletus versipellis. *Bolet versipellis.*
(comestible).

N° 131. Boletus scaber. *Bolet rude.*
(comestible).

N° 132.

Boletus piperatus.
Bolet poivré. (suspect).

N° 133. Boletus chrysenteron. *Bolet à chair jaune. (suspect).*

N° 134.

Boletus variegatus.
Bolet panaché.
(suspect).

N° 134.

N° 135. Boletus radicans. *Bolet à racine.*

N° 136.

(comestible)

Boletus subtomentosus. *Bolet velouté.*

N° 136a

Boletus subtomentosus var. fuscus.

N° 136a

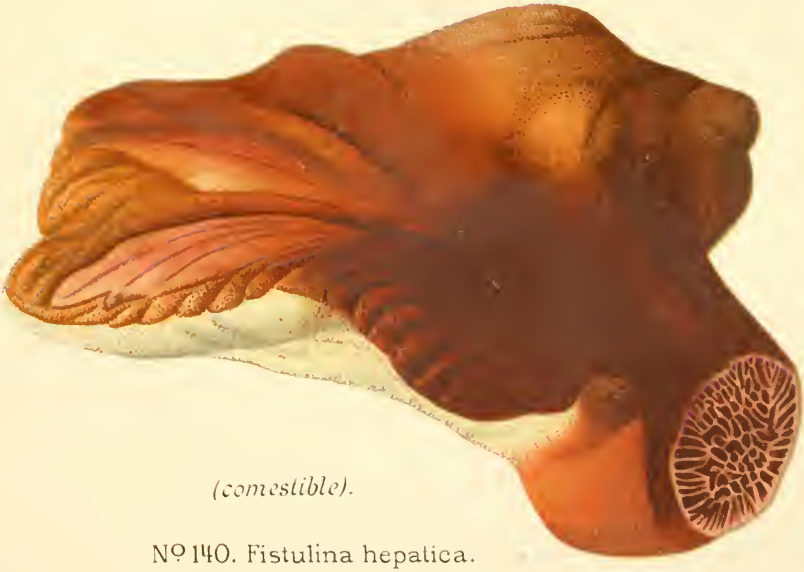
Bolet velouté. var. brune.

Nº 137.
Boletus
bovinus.
Bolet
des bouviers.
(comestible).
Nº 137.
Nº 138.
Boletus collinitus.
Bolet visqueux.

N° 139.

Boletus granulatus.

Bolet granulé. (comestible).

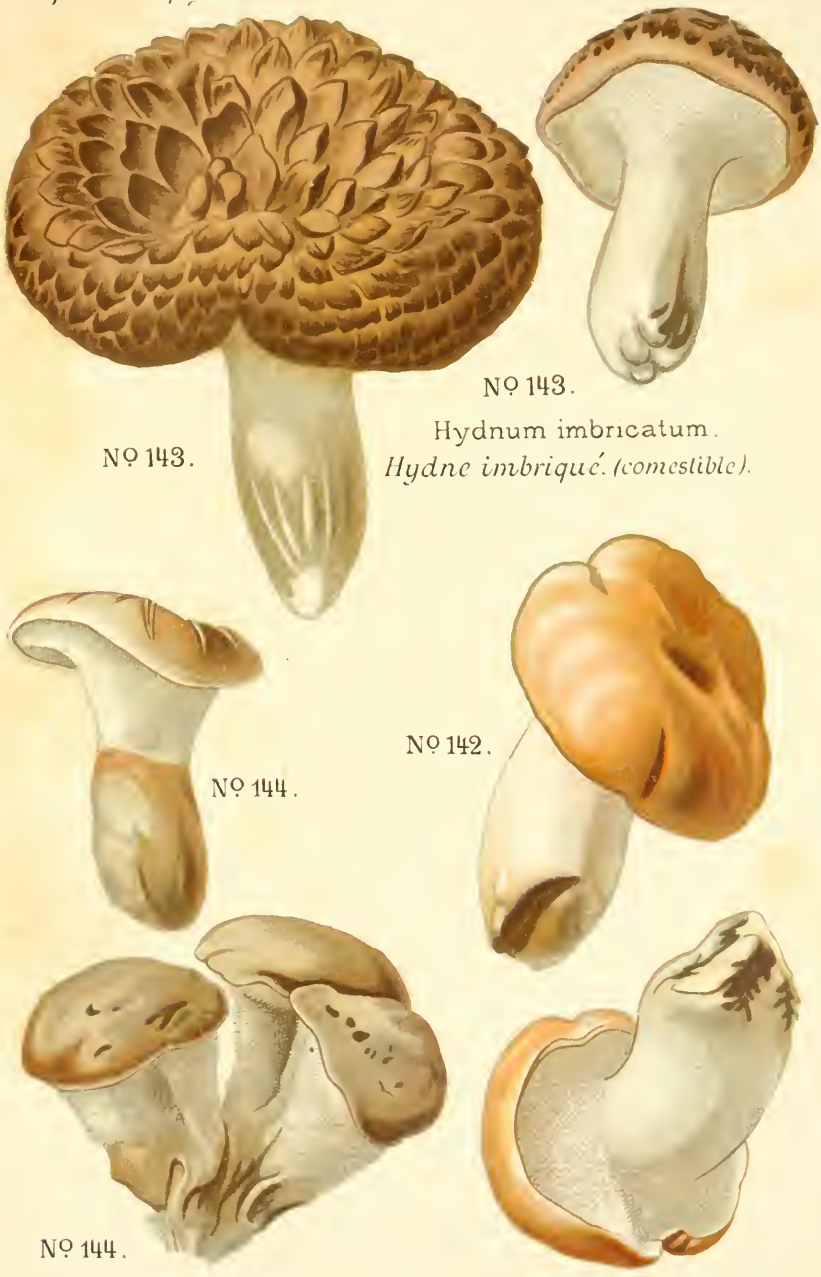


(comestible).

N° 140. Fistulina hepatica.

Fistuline foie.

N° 141. Merulius lacrymans. *Mérule pleureur.*


N° 143.
N° 143.
Hydnum imbricatum.
Hydne imbriqué. (comestible).
N° 144.
N° 142.
N° 144.
Hydnum floriforme.
Hydne floriforme.
N° 142. Hydnum repandum.
Hydne sinué. (comestible).

N° 145.

Hydnum cyathiforme.
Hydne en forme de coupe.

N° 146.

Hydnum auriscalpium.
Hydne cure-oreille.

N° 147. Hydnum erinaceum. *Hydne hérisson.*
(comestible).

N° 148.
Sparassis crispa.

Sparassis crépu.
(comestible).

N° 149. Clavaria cinerea.
Clavaire cendrée. (comestible).

N° 150. Clavaria acroporphyrea
Clavaire à pointes pourprées.
(comestible).

(comestible).

N° 151. Clavaria flava.
Clavaire jaune.

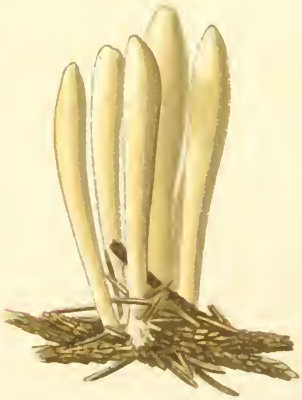
N° 153.

Clavaria fastigiata.
Clavaire fastigiaté.

N° 154. Clavaria stricta.
Clavaire stricte.

N° 152.

Clavaria formosa.
Clavaire belle (comestible).



N° 155. Clavaria ligula.
Clavaire en languette.

N° 156. Clavaria pistillaris.
Clavaire pilon. (comestible).

Thelephora anthocephala.
Thélephore à chapeau en forme de fleur.

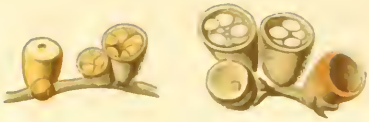
N° 160. Cyathus hirsutus.
Cyathus hérissé.

N° 159.

N° 159.

Phallus impudicus. *Phallus impudique. (vénéneux).*

N° 161.
Cyathus sericeus.
Cyathus soyeux.



N° 162.
Cyathus crucibulum.
Cyathus creuset.

N° 163.

Tulostoma mammosum. *Tulostome à mamelon.*

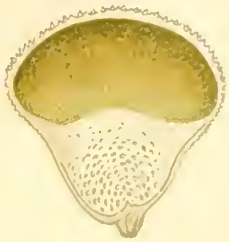
N° 164.

Scleroderma vulgare. *Scléroderme vulgaire.*

N° 164a.
Scleroderma vulgare var. verrucosum.
Scléroderme vulgaire, var. verruqueuse.

N° 165.
Geaster fornicatus.
Géaster en voûte.

N° 166. Geaster hygrometricus. *Geaster hygrometrique.*

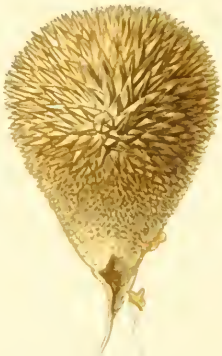


N° 167.

N° 168.

Lycoperdon cælatum.
Lycoperdon ciselé.

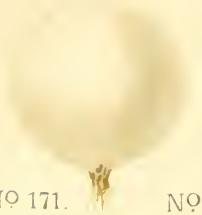
N° 167.
Lycoperdon gemmatum.
Lycoperdon couvert de pierreries.



N° 169.

N° 170.
Lycoperdon piriforme.
Lycoperdon en forme de poire.

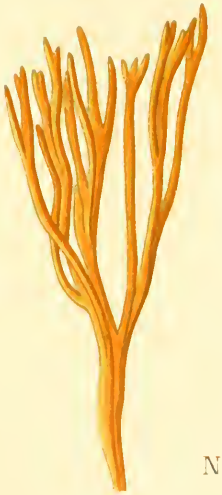
Lycoperdon echinatum.
Lycoperdon hérissé.



Nº 171. Bovista plumbea. *Bovista gris de plomb.*

Nº 172. Bovista nigrescens. *Bovista noirâtre.*

Nº 173. Hymenogaster citrinus. *Hymenogaster jaune citron.*



Nº 174.

Nº 174.

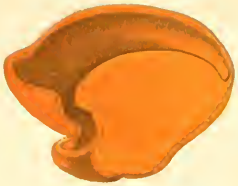
Calocera viscosa. *Calocère visqueux.*

Nº 175. Tremellodon gelatinosum. *Tremellodon gélatineux.*

Nº 176.
Tremella mesenterica
Trémelle mésentérique.
(comestible).

Nº 177.
Auricularia Auricula Judæ.
Auriculaire Oreille de Judas.

Nº 178. Peziza acetabulum *Pezize en coupe.*
(comestible).



Nº 179.

Nº 179. Peziza aurantia.
Pezize orangée.
(comestible).

Nº 180.
Peziza scutellata.
Pezize en bouclier.

Nº 182. Bulgaria inquinans.
Bulgaria salissante.

Nº 181. Peziza leporina.
Pezize oreille de lièvre.
(comestible).

N° 183.
Morchella
esculenta.

Morille
comestible.

N° 184.

N° 185. Cyromitra esculenta.
Cyromitre comestible.

N° 184

Morchella conica
Morille conique. (comestible).

N° 187.
Helvella lacunosa.
Helvelle lacuneuse.
(comestible).

N° 186.
Helvella crispa.

N° 186.
Helvelle crépue.
(comestible).

Nº 188.

Leotia lubrica.

Léotie visqueuse.

Nº 189.

Elaphomyces granulatus.

Elaphomyce granulé.

Nº 190. Tuber æstivum.

Truffe d'été. (comestible).

Nº 191. Chœromyces mæandriformis. *Chœromyce à méandres. (comestible).*

New York Botanical Garden Library
QK608.F7 D8 gen
Dufour, L./Atlas des champignons comesti
3 5185 00116 6519